

## **BRUT NATURE DOSAGE ZERO**

Nous vous proposons un Brut dans une version sans aucun dosage.  
L'élaboration sans liqueur de dégorgement permet d'apprécier les qualités organoleptiques de ce Champagne Brut Nature. C'est un Champagne franc et frais où les connaisseurs apprécieront de percevoir les notes de fond de l'assemblage.  
Le Champagne original au plaisir nature pour les amateurs de sensation pure.

**Cépages** 65% Meunier, 20% Pinot Noir, 15 % Chardonnay,

**Terroirs** Argilo-calcaires cultivés sans herbicides, en cours de certification HVE

**Vinification** Première fermentation en cuve inox puis Assemblage de 3 années de vendanges dans nos cuves béton carrelées pour une meilleure aération et le développement du fruité. Filtration naturelle, pas de collage. Mise en bouteille à la propriété puis vieillissement d'un minimum de 4 années sur lies dans nos caves crayeuses naturelles. Vieillessement un an sur liège après dégorgement.

**Dosage** Non dosé

**A l'œil** La robe est jaune or avec une belle brillance, le cordon de mousse est persistant.

**Au nez** Un premier nez élégant avec des arômes floraux discrets, puis présence d'agrumes (zeste d'orange) et de fruits frais (pêche- abricot- groseille). En finale, une touche d'herbe fraîchement coupée.

**En bouche** L'attaque en bouche est vive et droite, avec une note finale persistante et rafraîchissante citronnée.

**Dégustation et service** Un Brut à servir à 8°, pour lui-même, entre amis épicuriens autour d'un moment festif et de dégustation.

**Accord mets/vins** : les charcuteries fines, tapas, Huitres, poissons, Brochette de gambas et mangue, Chaource

**Distinctions** : Médaille d'Argent Decanter 2020  
Decanter 2016- médaille de Bronze - Decanter 2017 – médaille de Bronze

