

BRUT NATURE DOSAGE ZÉRO

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, certification Haute Valeur Environnementale et Viticulture Durable en Champagne

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. Vieillissement 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, Huîtres, poissons, Brochette de gambas et mangue, Chaource

Distinctions : Médaille d'Argent Decanter 2024 – Le Point spécial Champagne 16,5/20

