

BRUT – FÛT DE CHÊNE

Un Champagne surprenant au léger goût boisé.

Cépages 30 % Meunier, 30% Pinot Noir, 40 % Chardonnay

Terroirs Argilo-calcaires, Chardonnay issu du lieu-dit La butte des Chênes au sous-sol très argileux.

Vinification Vieillissement en fût de chêne neuf de 400 litres.

Dosage 6 gr/l

A l'œil La robe est or pâle avec une belle luminosité. La collerette de mousse est fine et persistante.

Au nez Le premier nez est fin avec un fruité discret et aérien. Il révèle des arômes de cannelle, de résineux et de figue. La complexité est apportée par des notes de vanille, de boisé délicat et un côté toasté. En finale, une touche de menthol.

En bouche L'attaque en bouche est franche. La structure est ample et généreuse. La note finale développe un joli retour de bois de chêne.

Dégustation et service Ce Champagne vous surprendra à l'apéritif ou en accompagnement de vos mets asiatiques.

Accord mets/vins sur un repas ou un dessert, Plats à base de truffe, viande blanche avec une sauce crémeuse aux champignons,
Fromage : langres ou comté 24 mois
Dessert : fondant au chocolat noir

Distinctions Médaille d'Argent Decanter 2020 – Médaille de Bronze 2019
Wine Enthusiast 2020- 90 points
Médaille d'or -Challenge to the Best French Wines for USA- Miami 2016
Médaille d'argent - Best French Wines for USA- Miami 2017

