

## 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

