

Brut Nature

Cépage :

100% Pinot Noir

Terroir :

Argilo-calcaire Kimméridgien

Année de vendange:

60% 2014 - 40% 2013

Dosage :

> 3g/litre

Vinification :

Fermentation alcoolique et malolactique en cuves inox thermo-régulées.

Vins stabilisés au froid puis filtrés avant d'être mis en bouteilles.

Tirage :

Mai 2015

Dégustation :

Découverte d'une jolie robe or claire. L'effervescence est abondante et composée de bulles fines.

Le nez est franc, fruité et engageant grâce aux notes de fruits à chair jaune : coing.

La bouche est à la fois charnue et animée d'une belle vivacité qui lui confère beaucoup de fraîcheur. Le vin est élégant et délicat.

On retrouve tout au long de la dégustation une jolie salinité.

Accord mets/vin :

Convient très bien à l'apéritif. Il accompagnera à merveille vos plateaux de fruits de mer et huîtres..

Distinction :

Médaille d'Or Gilbert et Gaillard 2017

*Toujours conserver vos bouteilles allongées à l'abri de la lumière.
A servir entre 6 et 8 °C*

