

Brut Nature

Cépage :

100% Pinot Noir

Terroir :

Argilo-calcaire Kimméridgien

Année de vendange:

60% 2015 - 40% 2016

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 2017

Dégustation :

Au service, apparaît une jolie robe or claire.

Son nez, aux allures de fruits blancs croquants et de notes florales, est un réel plaisir.

Entre fraîcheur et corpulence, la bouche laisse des saveurs de pomme Granny et de pomélo, apportant une sensation de légèreté.

Equilibre parfait entre finesse et gourmandise !

Accord mets/vin :

Il accompagnera parfaitement un plateau de fruits de mer ou un homard grillé au barbecue.

Distinctions :

Médaille d'Or au concours Gilbert & Gaillard 2019.

Médaille d'Argent au 40ème concours d'Épernay des Champagnes du Vignoble 2018.

Médaille d'Or au concours Gilbert & Gaillard 2017.



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