

Brut Nature

Cépage :

100% Pinot Noir

Terroir :

Argilo-calcaire Kimméridgien

Année de vendange:

100% 2018

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 2019

Dégustation :

Une jolie robe or pâle aux reflets roses apparaît lors du service.

Le nez est très délicat et présente des notes de fleurs blanches qui apportent une certaine fraîcheur associée à de la gourmandise grâce à des touches de fruits jaunes.

En bouche, l'attaque est à la fois franche et ronde. On y retrouve bien la richesse du Pinot Noir avec un très joli fruit sur des notes de mirabelle et de reine-claude. Pour un Brut Nature, cette cuvée est pleine de gourmandise et nous en oublions presque qu'elle n'est pas dosée. La finale minérale amène une très belle longueur.

Accord mets/vin :

Il accompagnera parfaitement un plateau de fruits de mer ou de la cochonaille de bonne qualité.

Distinctions :

Médaille d'Or au concours Gilbert & Gaillard 2019.
Médaille d'Argent au 40ème concours d'Epernay 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

Lot N°150

32 Rue René Quinton 10110 LOCHES-SUR-OURCE

Tél : 03 25 29 63 19

champagne.amyot@orange.fr • Champagne-amyot.com

