

Brut Nature

Cépage :

100% Pinot Noir

Terroir :

Argilo-calcaire Kimméridgien

Année de vendange:

85% 2017 / 15% 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 2018

Dégustation :

Une jolie robe or pâle aux légers reflets verts apparaît au service.

Son nez, fin et élégant, présente des notes de fruits jaunes comme la mirabelle et des petites point d'agrumes apportent une pointe de fraîcheur. En se réchauffant, la pâte de coing vient faire son apparition et apporte un peu plus de complexité et de structure.

En bouche, on retrouve bien la typicité du brut nature avec une jolie longueur et une certaine fraîcheur. Des notes légèrement beurrées apportent plus de complexité et de volume. La finale est très agréable, sur de jolis amers tel que le pomélu grâce auxquels on retrouve à la fois la gourmandise, la richesse et la fraîcheur.

Accord mets/vin :

Il accompagnera parfaitement un plateau de fruits de mer mais également un poisson fin comme un filet de dorade sur sa sauce moutarde.

Distinctions :

Médaille d'Or : Concours Mani Viti 2022

Toujours conserver vos bouteilles allongées à l'abri de la lumière.

A servir entre 6 et 8 °C

Lot N°148

32 Rue René Quinton 10110 LOCHES-SUR-OURCE

Tél : 03 25 29 63 19

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

