

Brut Nature

Cépages :

100% Pinot Noir

Terroir :

Argilo-calcaire Kimméridgien

Année de vendange :

50% 2020 - 50% 2022

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 2023

Dégustation :

Sa jolie robe or rose dévoile de fines bulles fines scintillantes.

Le nez est expressif, sur un agréable mélange de pivoine, de framboise, de quetsche et de fraises gariguettes

La mise en bouche est généreuse et fruitée ; toujours sur les fruits rouges, la quetsche et quelques touches de pomme clochard.

Le non-dosage permet au vin de s'exprimer sur une vinosité désaltérante. La finale est longue sur la cerise et son noyau

Accord mets/vin :

A déguster avec des terrines de viandes ou des côtes d'agneau grillées par exemple ou sur un fromage tels le Soumaintrain ou l'Epoisse

Contenants :

Bouteille (75 cl)

Distinctions :

Médaille d'Or au Concours Mani-Viti 2022

Médaille d'Or au Concours Mani-Viti 2025



Toujours conserver vos bouteilles allongées à l'abri de la lumière.
A servir entre 6 et 8 °C - Lot N°173