CHAMPAGNE
AMYOT
LOCHES-SUR-OURCE

Brut Nature

Cépage :
100% Pinot Noir

Terroir :
Argilo-calcaire Kimméridgien

Années de vendanges :
25% 2022 - 20% 2023 - 55% 2024

Dosage :
- 3gr /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 2025

Dégustation :
Cette cuvée se distingue par sa magnifique robe or clair.
Au nez, à la fois présent et expressif, d'arômes d'abricots confits s'harmonisant avec une fraicheur mentholée.
La mise en bouche est intense et fraiche offrant une longueur et une belle matière qui souligne son authenticité.
Il déploie des notes de zestes d'agrumes, et la même fraicheur mentholée perçue au nez.

Accord mets/vin :
Se dégustera à l'apéritif, mais également avec des huitres, une tourte à la viande ou avec un jambon à la bourguignonne.

Contenant :
Bouteille (75 cl)

Distinctions :
Médaille d'Or au Concours Mani-Viti 2025
Médaille d'Or au Concours Mani-Viti 2022



Toujours conserver vos bouteilles allongées à l'abri de la lumière.
À servir entre 6 et 8 °C - Lot N°185

32 Rue René Quinton 10110 LOCHES-SUR-OURCE
Tél : 03 25 29 63 19
champagne.amyot@orange.fr • champagne-amyot.com