

Brut Nature PREMIER CRU



La liberté d'expression... La pureté intense

Assemblage

100 % Pinot Noir

Terroir

Premier Cru

Vignes

Avenay Val d'Or et Mutigny

Sucrosité Naturelle

1,1 g/l de sucre

Vinification

Pressurage traditionnel

Fermentations alcoolique et malolactique avec flore indigène

Elevage sur lies pendant 6 à 8 mois

Clarification par collage naturel

Vieillessement sur lattes de 7 ans

Ce champagne est commercialisé 6 mois après dégorgement de manière à ce que ses caractères organoleptiques soient à leur optimum pour qu'il puisse être consommé tout de suite.

Dégustation

Robe ambrée. Au nez, les arômes sont riches et mûrs. Des parfums de fruits jaunes très mûrs comme la mirabelle et la reine-claude côtoient des senteurs de miel et de fruits secs évoquant le pruneau, la datte et la noisette.

La bouche est vive et éclatante. Des arômes acidulés explosent en finale, après une belle longueur.

Accords gastronomiques

Champagne qui pourra être servi en apéritif. Il se mariera à table avec une volaille aux noix ou du porc au miel. Il pourra parfaitement accompagner des mets aux fruits secs ou cuisinés à la crème.

Température de service

Entre 8°C et 12°C

Flaconnages

Bouteille (0,75 l)

Conditionnement

Carton de 6 bouteilles.