



BRUT NATURE

L'effervescence, intense et soutenue forme un cordon de mousse persistant. La teinte est jaune pâle avec des reflets argentés.

Le premier nez évoque des notes épicées, poivrées et de tabac blond qui laisse ensuite place à des arômes de zeste d'agrumes et de marmelade d'orange.

L'attaque est franche et d'une belle fraîcheur. La bouche est bien équilibrée et se termine par une jolie finale citronnée tout en finesse. L'ensemble est harmonieux et de belle longueur.

Cette cuvée peut tout à fait être dégustée en entrée pour accompagner des crustacés ou des huîtres.

Assemblage :

30% Chardonnay – 35% Pinot Noir - 35 % Meunier

Temps de vieillissement :

6 ans

Dosage :

0 g/l

Scores & Medals

Médaille d'Or @ AWC Vienna Wine Challenge 2018

