



BRUT NATURE *Fruit & Vivacité*

La cuvée Brut Nature est issue d'un assemblage de 40% de vin de la vendange à parts égales entre Meunier et Pinot Noir, complété de 60% de vin de réserve en Chardonnay dont 40% issus de vieillissement en fût de chêne.

VINIFICATION

- Vendanges manuelles
- Fermentation alcoolique en cuves inox thermorégulées
- Fermentation malolactique
- Non dosé
- Vieillissement sur latte dans nos caves.

NOTES DE DÉGUSTATION

Avec une lumineuse robe jaune pâle aux reflets cristallins, ce vin laisse paraître une effervescence de fines bulles dynamiques. Le premier nez, frais et floral, délivre des arômes de fleurs blanches. Au second nez, des notes fruitées se révèlent telles que la poire, le pamplemousse et le citron jaune. C'est avec une attaque franche que la bouche nous livre ce vin harmonieux, avec des sensations beurrées. Nous retrouvons la finesse des agrumes perçues au nez qui marque une note finale zestée.

« BRUT NATURE : L'EXPRESSION DU TERROIR SANS ARTIFICE »



A déguster frais à l'apéritif, ou en repas avec des papillotes de colin d'Alaska, jus de citron, tomates cerises et feuilles de menthe.

CAVEAU DE VENTE - BAR À CHAMPAGNE