

BRUT

PREMIER CRU



Terroirs

Champillon, Dizy, Hautvillers.

Assemblage

40 % Pinot Noir;
40 % Pinot Meunier
20 % Chardonnay

Élaboration

Récolte manuelle et vinification traditionnelle champenoise en cuve inox.

Vieillessement

36 mois sur lies

Dosage

6 gr. / L.

Titre alcoométrique

12,5 % vol.

Dégustation

👁 Teinte or franc et brillante.

👃 Arômes intenses à dominante de fruits frais et mûrs.

👄 Ample et friande soutenue par des arômes de fruits charnus à noyau.

À quel moment le consommer ?

À la fois pour sublimer vos grandes réceptions ou tout simplement pour prendre un verre.

Conditionnement

Du quart (20 cl.) au Nabuchodonosor (15 l.). Stock permanent jusqu'au Mathusalem, au-delà uniquement sur demande.

