



EXTRA BRUT

Equilibre et Fraîcheur



Cépage : 50% Pinot Meunier 50% Pinot Noir

Crûs : Villers sous Châtillon, Le Breuil, Mareuil le Port

Vinification : 1^{ère} fermentation alcoolique uniquement en cuves thermorégulées suivie d'une fermentation malo-lactique puis assemblés avec des vins de réserves conservés en cuves à températures contrôlées

Vieillessement : Assemblage de deux à trois années suivi d'un vieillissement en cave d'environ 4 ans

Particularités : Un vin très peu dosé qui peut surprendre, mais très agréable pour des consommateurs avertis ou des personnes à la recherche de nouveauté

Dosage : 2.5g/L

Dégustation :

- 👁️ : couleur or et des fines bulles
- 👃 : bouquet rond et franc, un nez frais et des arômes de fruits mûrs
- 👄 : vive, ample avec des notes de pain d'épice et de caramel

Accords Mets/Vins : Champagne idéal en apéritif et adapté pour les périodes estivales. Convient très bien aux amateurs de champagnes plus vifs.

Références :

Revue des Vins de France : 16 « belle robe dorée bouche pleine et savoureuse »

In vino veritas : « palette olfactive riche »

La revue des comptoirs

Notre temps : « arômes fleurs séchées et de fruits secs et bouche crémeuse »

