



ORIGINE – BRUT NATURE

Fraîcheur et Tension



Cépage : 45% Pinot Meunier 55% Pinot Noir

Crûs : Villers sous Châtillon, Le Breuil, Reuil, Binson-Orquigny

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 et en foudres de chêne.

Vieillessement : Assemblage de deux à trois années suivi d'un vieillissement en cave de 48 à 54 mois

Particularités : Un vin sans aucun ajout de liqueur qui peut surprendre, mais très agréable pour des consommateurs avertis ou des personnes à la recherche de nouveauté

Dosage : aucun ajout
zéro dosage

Dégustation :

- 👁️ : robe jaune or franche et profonde, à l'effervescence vive et continue
- 👂 : rond et franc, composé de fruits blancs, d'agrumes et d'amandes grillées
- 👄 : vive, ample et charnue, elle exprime une grande fraîcheur avec des notes légèrement citronnées et une touche saline en finale

Accords Mets/Vins : Champagne idéal en apéritif et adapté pour les périodes estivales. Il charmera les amateurs de plateaux de sushis ou de carpaccio de St-Jacques.

Références :

- Gault Millau 2024 : « Notes envoûtantes au nez [...] jolie tension »
Guia Melendo 22-23 : « en bouche est finement crémeux, très frais et pur »
Gault Millau 2023 : « L'équilibre est parfait, d'une belle longueur »
Dussert Gerber 2023 : « vraiment charmeur avec ses nuances salines »
Guide Hachette 2022, 2 étoiles : « nez intensément floral, palais persistant d'une fraîcheur séduisante »
Guide Veron 2022 : « farandole enivrante. Vitalité éclatante, rondeur gourmande ».

