



ORIGINE – BRUT NATURE

*Fraîcheur et Tension*



**Cépage :** 45% Pinot Meunier 55% Pinot Noir

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

**Vinification :** 1<sup>ère</sup> 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 envoutantes 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 ».

