



Brut Nature

Élaborée sans dosage, notre cuvée Brut Nature incarne parfaitement le style authentique de nos champagnes. Fruit de notre savoir-faire, ce champagne est caractérisé par une grande fraîcheur et une pureté incomparable. Lors de la dégustation, de douces et gourmandes saveurs fruitées se révèlent au nez comme en bouche.

VITICULTURE

Vignoble : Côte des Bar, en AOC Champagne.
Sol : argilo-calcaire.
Rendement limité sur un vignoble de 20 ans d'âge moyen.
Viticulture raisonnée.
Vendange manuelle.

VINIFICATION

Jus de première presse. Débourage.
Fermentation alcoolique en cuves inox.
Fermentation malolactique.

ASSEMBLAGE

Champagne d'assemblage.
Assemblage : 65 % Chardonnay et 35 % Pinot Noir,
dont environ 20 % de vin de réserve.
Dosage : aucun dosage (0g/L) : le raffinement à l'état pur.

VIEILLISSEMENT

Prise de mousse en bouteille.
Temps de repos : 15 mois minimum, dans les caves de la propriété,
à température constante de 12°C.
Dégorgement de deux à quatre mois avant commercialisation.

NOTES DE DÉGUSTATION

Œil : Une belle robe dorée, parée de reflets rouges.

Nez : Le nez révèle une richesse aromatique, qui se distingue par des délicates notes fruitées et florales. Des arômes fleuris, notamment de jasmin, captivent les sens. Des nuances fraîches et raffinées d'agrumes finement ciselés : citron, pamplemousse se démarquent.

Bouche : En bouche, l'expression est droite et généreuse. Des saveurs gourmandes de fruits, à la fois croquants et juteux, se dévoilent. Des touches charpentées et épicées viennent intensifier cette cuvée authentique. Les douces et fines bulles rehaussent la dégustation, offrant une bouche pure avec beaucoup de fraîcheur.

CONTENANT

Bouteille : 75 cl.

POURCENTAGE D'ALCOOL

12 %/V.

TEMPÉRATURE DE DÉGUSTATION

La température de dégustation idéale est de 8° C.