



Brut

Cuvée emblématique, notre champagne Brut est élaboré majoritairement à base de Chardonnay, offrant un équilibre remarquable au nez comme en bouche, alliant à la fois finesse et puissance. La dégustation révèle de généreuses notes fruitées et grillées, procurant une sensation unique et intense.

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 : brut (8g/L) pour préserver le caractère et la pureté du vin.

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 somptueuse robe dorée, intense et lumineuse.

Nez : Le nez est riche et parfumé, dévoilant d'irrésistibles et fraîches notes d'agrumes, tels que le citron, la clémentine et la mandarine. Des nuances de fruits secs se développent : noisette, pâte d'amande ainsi que des touches de fruits jaunes.

Bouche : Une bouche fraîche, équilibrée et ronde se déploie, accompagnée d'élégantes notes de chair de pomme, de fruits rouges et exotiques. Les bulles fines et abondantes ravivent la dégustation, laissant place à de gourmandes saveurs d'abricot et de pêche.

CONTENANT

Demi : 37,5 cl | Bouteille : 75 cl | Magnum : 150 cl
Jéroboam : 300 cl | Mathusalem : 600 cl.

POURCENTAGE D'ALCOOL

12 %/V.

TEMPÉRATURE DE DÉGUSTATION

La température de dégustation idéale est de 8° C.