BRUT NATURE

40% Pinot Noir, 40% Meunier, 20% Chardonnay	Pure cuvée
Vins de réserve : 40% à 50%	5 ans de vieillissement en caves
Repos supplémentaire après dégorgement	Dosage : 0 gr/L

Vignoble :
Sélection des plus beaux terroirs de la Montagne de Reims, parmi lesquels :

- Premier Cru : Ludes, Chigny-les-Roses, Montbré, Taissy
- Grand Cru : Mailly-Champagne, Verzenay, Verzy

Vinification :
Vendanges manuelles avec sélection rigoureuse, suivies d'un pressurage délicat des grappes entières.
Seule la “cuvée”, correspondant aux premiers jus extraits, est utilisée.
Fermentation alcoolique effectuée en cuves inox thermorégulées à basse température (17°C-20°C) afin de préserver la finesse des arômes, suivie d’une fermentation malolactique pour assurer équilibre et rondeur.
Seconde fermentation en bouteille dans nos caves à 15 mètres de profondeur, à une température constante de 11°C, idéale pour la prise de mousse, assurant une effervescence fine et persistante.

Dégustation :
Œil : Robe dorée, bulles fines et persistantes.
Nez : Expressif et élégant, il se révèle avec une grande précision, mêlant des notes d'agrumes à une subtile touche saline.
Bouche : Complexe et marquée par la tension, la bouche est caractérisée par des notes minérales, ciselées, aux saveurs de pamplemousse et fruits blancs.

Accords mets & vins :
Cette cuvée se marie parfaitement avec tous les plats iodés: huîtres, poissons et crustacés crus, oursins, caviar. Elle accompagne aussi à merveille la cuisine japonaise (sushis, makis et sashimis).

Conditionnement :
Bouteille (75 cl)