



BRUT TERROIR

40% Pinot Noir, 40% Meunier, 20% Chardonnay		Pure cuvée
Vins de réserve : 40% à 50%	3 ans de vieillissement en caves	
Repos supplémentaire après dégorgement		Dosage : 9 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 or pâle. Bulles fines et persistantes.

Nez : Délicat, frais et d'une belle complexité.

Bouche : La fraîcheur de la pomme verte s'exprime en début de bouche avec des notes d'abricot et de pêche blanche. Bel équilibre et bonne persistance.

Accords mets & vins :

Champagne idéal à l'apéritif, cette cuvée accompagnera aussi merveilleusement des viandes blanches crémees ou des grenadins de veau sur julienne de légumes.

Conditionnements :

Demi-bouteille (37,5 cl), Bouteille (75 cl), Magnum (150 cl)

Récompenses :

Wine Spectator : 92/100

Robert Parker : 90/100

James Suckling : 90/100

Wine Enthusiast : 89/100

