



BRUT

Belle robe dorée avec une mousse fine et persistante. Le nez est gourmand et acidulé avec de jolies notes de fruits des bois.

L'attaque en bouche est droite et franche. Un vin structuré avec une belle finesse et une belle persistance.

Un champagne qui accompagnera à merveille vos apéritifs et vos repas.

Assemblage :

24% Chardonnay

76% Pinot Noir

Vendanges : 51% 2017 et 49 % vins de réserve

Année de tirage : 2018

Dosage : 8 g/L

Fermentation malolactique : oui

Disponible en demi-bouteilles, bouteilles et magnums.

Quelques mots de la vendange 2017 :

2017, un millésime compliqué !

Après une campagne viticole plutôt classique, la fin de parcours devient chaotique, avec un mois d'août chaud et humide entraînant une dégradation importante de l'état sanitaire sur certains secteurs. Heureusement grâce au tri seront gardées les plus belles grappes.

L'excellence a ses exigences.