

# CHAMPAGNE BRUT



## DEGUSTATION :

La robe est légèrement ambrée, le nez puissant dévoile des arômes de fruits secs, d'agrumes confits évoluant vers des touches d'abricot sec et de coing.

## ASSEMBLAGE :

69% de Pinot Noir dont 37% de vin de réserve, 16% de Pinot Meunier et 15% de Chardonnay dont 3% de vin de réserve.



## SITUATION :

Situé dans l'Aube, au Sud-Est de l'appellation Champagne.

## SOLS :

Coteaux argilo-calcaires, exposition Sud / Sud-Ouest.

## CLIMAT :

Climat océanique à tendance continentale. La température moyenne annuelle est de 11°C. La pluviométrie est de 650 mm/an avec une faible insolation. La croissance et le développement de la vigne s'en trouvent limités et la maturation des raisins, adaptée à la fraîcheur et à la finesse recherchées dans nos Champagnes.

## VENDANGE :

Exclusivement manuelle en caisse traditionnelles de 40 kg. C'est bien là une des spécificités du vignoble champenois.

## VINIFICATION / ELEVAGE :

Fermentation alcoolique et malo-lactique s'effectuent en cuves inox thermo-régulées dans la pure tradition champenoise ! Vieillesse sur lies. Les bouteilles sont remuées automatiquement à l'aide de gyro-palettes afin d'évacuer la lie. Dosage : 9 g/L.

## ACCORD METS / VIN :

Idéal en apéritif avec des gougères ou des feuilletés au jambon. Il accompagnera avec succès un filet de bœuf.

## TEMPERATURE DE CONSOMMATION :

Servir frais, à 8°C.

## CONSERVATION :

A conserver à l'horizontal, dans un endroit sec et frais.