

CUVÉE KASHER MEVUCHAL BRUT
“ *L’art de l’assemblage* ”

Origine

Ce Brut est un mélange de 3 variétés de cépages sélectionnées : 35 % Chardonnay, 60 % Pinot Noir et 5% Pinot Meunier.

*Caractéristiques
de cette Cuvée*

Visuel : bulles fines beau cordon de mousse – couleur champagne avec des reflets dorés.

Olfactif : arômes subtils et équilibrés, de fruits rouges, citrons, épices, herbes et pain grillé.

Gustatif : ce Brut est réputé pour offrir un excellent accord entre «Terroir» et délicatesse.

Conseil de dégustation

Ce Champagne raffiné s’apprécie à l’apéritif ou lors d’un repas à une température de 9° à 11°. Il peut se conserver 3 à 5 ans à l’abri de la lumière, à une température de 10° à 15°C.

Vinification

L’assemblage est réalisé à partir de nos meilleures parcelles. La filtration est légère et respecte les qualités du vin.

Après au moins 4 années de vieillissement, le dégorgement est effectué à la glace, quelques semaines seulement avant la date d’expédition pour :

- augmenter le potentiel aromatique par une conservation sur lies la plus longue possible
- préserver la fraîcheur du vin.

