

CUVÉE NUE BRUT ZÉRO

“ *La révélation de notre assemblage* ”

Origine

Elaborée à partir de trois cépages champenois sélectionnés, cette Cuvée n'a pas reçu de liqueur de dosage.

Elle est composée de 55% Pinot Noir, 10% de Pinot Meunier et de 35% Chardonnay.

*Caractéristiques
de cette Cuvée*

Visuel : robe dorée, bulles fines.

Olfactif : nez franc, frais et fruité.

Gustatif : arômes d'agrumes, beurrés, avec de légères notes de fruits rouges.

Conseil de dégustation

Idéal à l'apéritif, accompagné de fruits de mer, d'huîtres ou d'un poisson.

Dégustation à température comprise entre 9° et 11°C pour apprécier tous les arômes.

Il peut se conserver 3 à 5 ans dans un endroit frais (10° à 15°C) et à l'abri de la lumière.

Cette cuvée est également disponible en magnum.

Vinification

Les raisins sont soigneusement sélectionnés pendant la vendange. Après la fermentation, les vins sont très légèrement filtrés avant la mise en bouteille au mois de mai suivant la vendange.

Le dégorgement est effectué une dizaine de semaines avant la date d'expédition pour augmenter le potentiel aromatique et préserver la fraîcheur du vin.

Aucun sucre n'est ajouté après le dégorgement.

