

CUVÉE BRUT ORIGINEL

“ Célébration d’un certain art de vivre ”

Origine

La Cuvée Brut Originel laisse découvrir ses subtils arômes venant d’un mûrissement prolongé et élaboré exceptionnellement à partir de parcelles provenant de 7 terroirs. L’assemblage est composé de : 30 % Chardonnay, 55 % Pinot Noir, 15 % Pinot Meunier.

Un Champagne bien structuré, sans agressivité reflétant tout a fait ses “Terroirs”. Il peut être conservé pendant plusieurs années.

Caractéristiques de cette Cuvée

Visuel : bulles fines et abondantes couleur champagne avec des reflets « œil de perdrix »

Olfactif : arômes mélangés de fleurs et de fruits, assez développés.

Gustatif : caractère fruité, assez rond, bonne persistance.

Conseil de dégustation

Champagne d’apéritif par excellence, il se déguste d’une manière optimale à une température se situant entre 8° et 10°C. Il peut se conserver 2 à 3 ans, à l’abri de la lumière, à une température de 10° à 15°C.

Vinification

Fermentations alcoolique et malo-lactique à température contrôlée. L’assemblage des vins est réalisé en janvier de l’année qui suit la vendange.

Filtration légère respectant les qualités du vin. Descente en cave pour la 2ème fermentation en bouteille avec contrôle de la température (12°C pendant 5 semaines. Puis conservation à un niveau plus froid dans nos caves jusqu’au dégorgement).

Après au moins deux 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

Récompense(s)

AWC Vienna 2014 :
Médaille d’or

Wine Spectator déc. 2014 :
90pts

