

BIO-ORGANIC BRUT 75 cl

ASSEMBLAGE*

50% **30%** **20%**

Chardonnay

Meunier

Pinot Noir

Issu des premières presses des raisins certifiés Bio de la Vallée de la Marne "Chavot, Hautvillers, Port en Binson, Vincelles", de la Montagne de Reims "Bisseuil, Villemommange" et de la Côte des blancs "Grauves". 12 % de vin de réserve.

VINIFICATION

Vinifié en cuves inoxydables thermorégulées.

Fermentation alcoolique lente à faible température

Fermentation malolactique complète

Dosage modéré de 6g/L afin de préserver la fraîcheur, le fruité et l'équilibre des saveurs.

VIEILLISSEMENT

Vieillissement dans nos caves à température constante de 12°C durant 24 à 36 mois.

DÉGUSTATION

Un bouquet riche, intense et complexe. Des arômes pâtisseries délicats, de pomme ainsi qu'une touche florale. L'assemblage des trois cépages dévoile des saveurs de fruits blancs, de fruits à noyaux et de subtiles notes pâtisseries.

ACCORDS PARFAITS

Un Champagne qui se prête parfaitement aux accords mets et Champagne avec par exemple un filet de volaille farci de foie gras, une caille rôtie, des ravioles de homard aux fines herbes.



*Assemblage susceptible d'évolution selon les années.