

EXTRA-BRUT

PREMIER CRU



Terroirs

Champillon, Dizy, Hautvillers.

Assemblage

40 % Pinot Noir,
40 % Pinot Meunier
20 % Chardonnay

Élaboration

Récolte manuelle et vinification traditionnelle champenoise en cuve inox.

Vieillessement

36 mois sur lies




Dosage

3 gr. / L.

Titre alcoométrique

12,5 % vol.

Dégustation

-  Couleur or brillant.
-  Frais et minéral avec de subtils arômes de fruits rouges frais.
-  Comme le nez, fraîcheur et minéralité sont soulignées par de fines notes de fruits rouges frais provenant du Pinot Meunier.

À quel moment le consommer ?

Apéritif.

Conditionnement

