EXTRA-BRUT

L'ESPRIT DE LA CUVÉE

Dosé à 3 g/L ce Champagne surprend par la fraîcheur de son assemblage et sa vivacité.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

- *Chardonnay : 50 % & Pinot Noir 50 %*
- *Sans Fermentation malolactique*
- *Elevage en cuve inox*
- *Filtration et passage au froid*
- *Degré d'alcool : 12 %*
- *Dosage : 2,8 g/L*
- *Vieillissement de 24 mois minimum en cave*
- *Typicité minérale : Argile Calcaire*

NOTES DE DÉGUSTATION

- *Robe : Dorée*

- *Nez : Savant mélange d'agrumes, de fleurs blanches, d'Aubépine, de pommes et de fruits secs*

- *Bouche : Attaque riche et fraîche, minéralité fondante avec une belle longueur et beaucoup de caractères.*

ACCORDS GASTRONOMIQUES

- *Signature : Gougères et lamelles de parmesan*

- *Modernité : Tartares de poissons et sushis*