

BRUT



« *Fruité & Fraîcheur* »

ASSEMBLAGE :

80% Meunier

20% Chardonnay

VINIFICATION :

Dosage **7 g/l**

Dégorgé **3 mois** minimum avant livraison

Vieillessement : **24 mois** minimum

DÉGUSTATION :

Visuel : Robé dorée. Fine effervescence.

Nez : Un premier nez qui tend vers des notes de fruits jaunes : pêche, abricot.

Bouche : Gourmande, on retrouve les arômes présents au nez avec une fraîcheur, tout en équilibre.

ACCORDS METS & VINS :

Apéritif par excellence

Gambas grillées

Carpaccio de Saint-Jacques

Viandes blanches

RÉCOMPENSES :

Concours Général Agricole 2013 : **Argent**

Guide Hachette 2013 : **1 étoile**

Guide Gilbert et Gaillard 2015 : **83/100**