## EXCELLENCE Brut

*Charnu, Vinosité, Fraîcheur*

### *NOTES VISUELLES :*

**Une robe d’un or jaune pâle**, lumineux, limpide et cristallin, agitée de milliers de bulles.

### *NOTES OLFACTIVES :*

**D’emblée le nez annonce beaucoup d’ouverture**, d’expression autour des fruits jaunes à noyau, charnus et mûrs, tels que les abricots, les pêches ou encore les fruits secs (amande).

### *NOTES GUSTATIVES :*

**Dès l’attaque, la bouche est charnue, vineuse et puissante**. Son évolution est associée à une tension faite de fraîcheur et d’amertume légèrement salée.

### *ALLIANCES GASTRONOMIQUES :*

Un vin de tables simples et conviviales, dans le feu de l’été, rafraîchissant et parfait avec des viandes rouges grillées, sans sauce ni artifice. La finale légèrement amère comme la vinosité du vin entrent en résonance avec une poêlée de petits légumes du jardin, croquants, cuits et assaisonnés façon Passard …

**Assemblage :**  
Chardonnay  36 %  
Pinot Noir 45 %  
Pinot Meunier 19%

**Dégustation :** entre 8° et 10°

**Temps de garde :** 3 ans

