



CHAMPAGNE
COLLERY
Depuis 1893



Cuvée
N.V Extra Brut

— DÉTAILS —

TERROIR : Grand Cru

ASSEMBLAGE : 65% Chardonnay - 35% Pinot Noir
(dont 15% de vin rouge), 11% Chardonnay

VIGNIFICATION : Fermentation alcoolique et malolactique
(complète) en cuves inox thermorégulées.

ELEVAGE : 20% de l'assemblage est élevé en foudre 40HI

DOSAGE : 2G/L

ŒIL

Robe jaune doré soutenu aux reflets ambrés.
Cordon de bulles fines et dynamiques.

NEZ

Premier nez sur la fraîcheur mêlant le minéral
(pierre à fusil, silex) et le floral (aubépine)
Ouverture à l'aération sur des arômes d'agrumes confits
(orange, citron).

BOUCHE

Attaque ample et fruitée sur le pamplemousse rose
puis sur le citron vert conférant une finale longue
et tonique.

ACCORDS / INSTANTS DE DÉGUSTATION

Le NV Extra Brut Grand Cru est la variation de notre NV
Brut, qui en reprend la base, mais dont le dosage a été
adapté pour répondre à différents instants de
consommation, à différents accords gustatifs.

Comme nous aimons le rappeler, le Champagne est
avant tout un grand vin qui saura accompagner tant les
instants destifs que les repas