

# BRUT ORIGINE CHAMPAGNE

## INFORMATION

**Appellation :** AOP  
CHAMPAGNE

**Cépage :** 40%  
CHARDONNAY, 30% PINOT  
NOIR & MEUNIER

**Alcool :** 12.5%

**Certification :**

**Bio :** Non

## VINIFICATION

**Méthode :** MÉTHODE  
CHAMPENOISE  
VINIFICATION 90% INOX ET  
10% FÛT DE CHÊNE  
FERMENTATION  
MALOLACTIQUE  
VIEILLISSEMENT SUPERIEUR  
A 3 ANS

## CONDITIONNEMENT

**Format :** 75 cl, 1.5 l, 4.5 l, 37.5  
cl

**Unité de vente :** carton de  
6, de 3, de 1, de 12

Decanter



Jancis Robinson



## TERROIR

**Région Viticole :** CÔTES  
DES BLANCS, D'EPERNAY,  
DE SEZANNE

**Surface :**

**Type de sol :** ARGILE, CRAIE,  
PIERRE CALCAIRE, SILEX

**Climat :** DOUBLE CLIMAT :  
OCEANIQUE &  
CONTINENTALE

## DÉGUSTATION

**Œil :** Jaune pâle aux reflets  
argentés

**Nez :** Notes de pêche,  
d'abricot et de tilleul

**Bouche :** Gourmande et  
riche, possédant des arômes  
de miels et de chataigniers

## SERVICE & CONSERVATION

**T° de dégustation :** 10°

**Accords mets et vins :**  
Bistro : Soufflé au comté et  
au parmesan  
Gastro : Veloutés aux lentilles  
de champagne

**Garde :**