

BRUT ZERO CHAMPAGNE

INFORMATION

Appellation : AOP
CHAMPAGNE

Cépage : 40%
CHARDONNAY 30% PINOT
NOIR 30% MEUNIER

Alcool : 12.5%

Certification :

Bio : Non

VINIFICATION

Méthode : Vinification : cuve
inox à 90 % et fût de chêne à
10 %

Malolactique : Oui

Vieillessement : supérieur à 4
ans en cave

Zéro dosage

CONDITIONNEMENT

Format : 75 cl

Unité de vente : carton de
6

Gault & Millau



GUIDE VERON
DES CHAMPAGNES



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 : Doré aux reflets
légèrement cuivrés

Nez : Notes iodées et fumées
de prime abord. Le deuxième
nez laisse apparaître un
caractère légèrement animal

Bouche : Attaque vive en
milieu de bouche, une
grande minéralité avec des
notes de pierre à fusil et de
silex, fin de bouche
prolongée par des notes
iodées

SERVICE & CONSERVATION

T° de dégustation : 10°

Accords mets et vins :
Bistro : huîtres fines de claires
Marennes-Oléron n°3
Gastro : ceviche de
langoustines aux baies roses
et citron caviar

Garde :