

Extra Brut

Champagne Grand Cru

INFORMATION

Appellation : Côte des blancs

Cépage : Chardonnay

Alcool : 12,5% vol

Certification : HVE et Viticulture Durable en Champagne

Bio : Non



VINIFICATION

Méthode : Vinification en cuves thermorégulées.
Filtration avant mise en bouteilles.
Elevage sur lies durant 3 ans.

CONDITIONNEMENT

Format : 75 cl

Unité de vente : carton de 6



TERROIR

Région Viticole : OGER

Surface : 5,80 ha

Type de sol : calcaire

Climat :

DÉGUSTATION

Œil : Or paille

Nez : Le premier nez se montre épuré, iodé et finement crayeux, exprimant des parfums d'acacia, de rose, accompagnés par des notes de citron, de pêche de vigne, de menthe poivrée.

Bouche : Le milieu de bouche est orchestré par une minéralité crayeuse très pure qui confère de la franchise, de la salinité iodée et de l'allonge au palais. L'ensemble finement dosé laisse éclore peu à peu une sensation crémeuse qui apporte du velouté se joignant de manière harmonieuse à la fraîcheur marine qui persiste et vous emporte.

SERVICE & CONSERVATION

T° de dégustation : 10°C

Accords mets et vins : - Huîtres fines de claire
- Carpaccio de saint-jacques et mousse de citron
- Plateau de fruits de mer

Extra Brut

Champagne Grand Cru

- Tartare de bar et de saumon aux fruits de la passion
- Saumon fumé et fromage frais à l'aneth
- Filet de flétan au beurre de pesto vert au basilic

Garde : A déguster dès aujourd'hui. Conservation possible jusqu'à 24 mois, bouteilles couchées, à l'abri de la lumière, sans variation importante de température.