



CUVÉE NUDE

BRUT NATURE

Pur, Léger, Ouvert

Élaboration

Cépages : 50% Chardonnay, 50% Pinot Noir

Dosage : Brut Nature - 2.5g/L

Vinification : traditionnelle, fermentation malolactique et passage au froid. Elevage en cuve inox pendant 8 mois et tirage en Mai.

Année dominante de l'assemblage : 2015

Vieillessement : 4 ans sur lies

Dégustation

Commentaire réalisé par un oenologue

La robe : Limpide et brillant de teinte or jaune à reflets dorés. L'effervescence est vive et persistante.

L'olfactif : Expressif et de belle maturité sur des notes de fruits jaunes, de caramel. A l'aération des touches de tarte aux poires à l'amande.

Le palais : Frais, élégant et pure. La palette aromatique s'étend de la groseille blanche, à la poire, aux pomélos. La finale de bouche est délicatement soulignée par des notes de fruits frais.

À table

Accord : Tartare de Saint Jacques à la mangue.

