

BRUT NATURE



FICHE TECHNIQUE

Pressurage	Cuvée pure
Fermentation	Cuve inox
Assemblage cépages	38% Chardonnay, 62% Pinot Noir
Assemblage années	59% de 2017, 41% de 2016
Tirage	Février 2017
Vieillessement	42 mois sur lattes
Production	1 500 bouteilles
Dosage	0 g/L

BRUT NATURE



DEGUSTATION

Oeil : Robe jaune pâle

Nez : Fruité avec des notes miellées

Bouche : Les notes miellées se confirment en bouche, avec un enrobage de fraîcheur.

Accord mets et vins : Apéritifs entre amateur de cuvées non dosées

RECOMPENSES