

BRUT NATURE



FICHE TECHNIQUE

Pressurage	Cuvée pure
Fermentation	Cuve inox
Assemblage cépages	26% Chardonnay, 74% Pinot Noir
Assemblage années	60% de 2015, 40% de 2014
Tirage	Janvier 2016
Vieillessement	18 à 30 mois de bouteille
Production	1 500 bouteilles
Dosage	0 g/L

BRUT NATURE



DEGUSTATION

Oeil : Robe jaune pâle

Nez : Fruité avec des notes miellées

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

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

RECOMPENSES