

BRUT NATURE



FICHE TECHNIQUE

Pressurage	Cuvée pure
Fermentation	Cuve inox
Assemblage cépages	<i>20% Chardonnay, 60% Pinot Noir, 20% Pinot Meunier</i>
Assemblage années	<i>65% de 2014, 45% de 2013</i>
Vieillessement	18 à 30 mois de bouteille
Production	1 000 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