

## BRUT NATURE



### FICHE TECHNIQUE

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