

GAMME PRO

CARACTERE

Un "brut Nature" fin et expressif

Assemblage:

- 40 % Chardonnay
- 40 % Pinot Meunier
- 20 % Pinot Noir

Dégustation:

A l'oeil: Robe or claire avec des reflets nacrés, mousse fine et crémeuse.

Au nez: Les fleurs blanches précèdent les notes de fruits jaunes (pêche, mirabelle).

En bouche: Attaque droite et pure, avec des notes d'agrumes et une belle vivacité sans agressivité. Finale longue et limpide sur des notes de pain chaud et pomme fraîche.

Une Cuvée "zéro dosage" originale qui sera servie avec un carpaccio de Saint-Jacques, ou un joli plateau de fruits de mer.

Vieillessement : 6 ans sur lies

Degré alcoolique
Dosage

12%vol
0 g/l

Format: Bouteille (75cl)
Colisage: Carton de 6 unités. Palette: 480 unités.

