



BRUT CLASSIQUE

Champagne obtenu par l'assemblage traditionnel de Meunier, de Pinot noir et de Chardonnay issu de trois récoltes différentes.

Peu dosé, le vin exprime toute la fraîcheur naturelle du raisin.

Assemblage : Meunier 60%, Pinot noir 20%, Chardonnay 20%.

Crus : Pargny et Jouy-lès-Reims en majorité, Villedommange et Coulommès-La-Montagne.

Dosage : autour de 6 grammes par litre.

Vieillessement : 18 à 24 mois sur lies. Disponible 2 à 3 mois après le dégorgement.

Dégustation : le nez offre des notes bien fruitées autour de la pêche blanche et de la framboise. En bouche, la rondeur et les arômes du Meunier enrobent une structure qui reste ferme et tonique. Long, carré, c'est un vin à forte personnalité.