

LA PURETÉ

BRUT NATURE

Sans dosage au dégorgement, Brut Nature sublime la matière première. Vin d'une précision et d'une pureté remarquables, il incarne le savoir-faire authentique et singulier de la Maison.

Son vieillissement de près de 4 années sur lies, une autolyse volontairement prolongée, permet de révéler la qualité exceptionnelle des raisins, issus des meilleurs crus de la Champagne.

UN MODÈLE DE PURETÉ ET DE PRÉCISION

ASSEMBLAGE

- 45 % Chardonnay
- 35 % Pinot Noir
- 20 % Meunier

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

- 4-5 ans de vieillissement sur lies en moyenne
- Sans dosage
- Degré d'alcool : 12%/vol.

NOTES DE DÉGUSTATION

- CEIL** Doré vif, aux reflets argentés.
- NEZ** Tout en franchise et finesse, une grande précision, des notes d'agrumes, un côté salin.
- BOUCHE** A la fois complexe et nette, marquée par la pureté et la tension, des notes minérales et ciselées, des notes de pamplemousse et de fruits blancs.

ACCORDS GASTRONOMIQUES

Se marie parfaitement avec tous les plats iodés : huîtres, poissons et crustacés crus, oursins, caviar. Accompagne aussi à merveille la cuisine thaïlandaise, sushis, makis et sashimis.

