



BRUT NATURE



Description technique :

- . Vigne des communes d'Arrentières, Colombé le Sec, Colombé la Fosse et Voigny sur la côte des Bar
- . 40% Pinot Noir, 40% Chardonnay, 20% Pinot Meunier.
- . Récolte manuelle – pressurage de la grappe entière
- . 0g de sucre / L - Fermentation alcoolique à 20°

- . **Robe** vieil or, reflets ambrés
- . **Nez** épanoui, typé, associant fruits secs, végétaux secs, notes pâtisseries.
- . **Bouche** : corpulente, fraîche, alerte

Accords mets et vins :

Solide personnalité à accompagner d'amuse-bouche.

Sa fraîcheur en fera un compagnon parfait des fruits de mer et crustacés des fêtes de fin d'année

Récompenses :

- 15/20 Gault et Millau spécial champagne 2018
- Médaille d'argent Cologne
- Médaille d'OR Lyon