



BRUT SELECTION



Description technique :

- . Vigne des communes d'Arrentières, Colombé le Sec, Colombé la Fosse et Voigny sur la côte des Bar
- . 60% Pinot Noir, 30% Chardonnay, 10% Pinot Meunier.
- . Récolte manuelle – pressurage de la grappe entière
- . 8g de sucre / L - Fermentation alcoolique à 20°
- . **Robe** jaune dorée, limpide et brillante. Bulles extrafines.
- . **Nez** de fruits secs, noisettes, pomme et ananas.
- . **Bouche** : jolie, élégante sur les fruits, superbe grillé, cacao.

Accords mets et vins :

Parfait compagnon de l'apéritif, le Brut Sélection est idéal pour un déjeuner festif ou un dîner romantique. Il accompagnera également des poissons grillés, des morceaux nobles de volaille.

Récompenses :

- 1 étoile guide Hachette 2025
- 2 étoiles Guide Hachette 2024
- Médaille d'Argent Concours Général Agricole 2017
- Guide des Vins et terroirs (Belgium) : 15/20
- Guide Hachette 2012 : 1 étoile
- Guide Hachette 2010
- Médaille de Bronze Féminale Beaune 2009