

EXTRA-BRUT 1^{ER} CRU



B

CHAMPAGNE

Brochet-Dolet

Les informations techniques ...

Vendange manuelle
Raisins issus de communes classées 1^{er} Cru
Fermentation malo-lactique effectuée
Vin élevé en cuves thermorégulées

Assemblage :
80% Pinot noir
10% Pinot Meunier
10% Chardonnay

Degré alcoolique : 12%

Dosage en sucre : 4g/l

Vieillessement : minimum 2 ans sur lies en cave

Accord mets/vins : à l'apéritif, avec des crustacés ou du poisson cru

La dégustation ...

Belle effervescence avec un cordon de fines bulles dorées.

Nez très délicat teinté de fruits secs et de discrètes fleurs blanches.

Champagne très harmonieux en bouche marquée par sa vivacité et sa fraîcheur, avec de subtiles notes de fruits frais à chair blanche. Un final riche et plaisant qui exprime toute la complexité de ce champagne.