

BRUT SELECTION 1<sup>ER</sup> CRU



B

## CHAMPAGNE *Brochet-Dolet*

### *Les informations techniques ...*

Vendange manuelle  
Raisins issus de communes classées 1<sup>er</sup> Cru  
Fermentation malo-lactique effectuée  
Vin élevé en cuves thermorégulées

Assemblage :  
40% Pinot noir  
60% Chardonnay  
Vin issu d'une seule année de récolte  
(champagne millésimé)

Degré alcoolique : 12%

Dosage en sucre : 8g/l

Vieillessement : minimum 4 ans sur lies en cave

Accord mets/vins : à l'apéritif, avec du poisson ou des fruits de mer

### *La dégustation ...*

La mousse est abondante et tapisse entièrement le verre pour ce Champagne d'or blanc.

Expressif et généreux au nez par sa complexité (fruits jaunes type pêche, melon d'eau, buisson en fleurs et une touche d'épices)

La bouche est riche et charnue laissant apparaître le Pinot Noir qui apporte structure et longueur.