

Cuvée Brut

Notes de dégustation



La signature de la Maison

ÉTINCELANT

Tel un personnage affirmé, ce champagne est doté d'une personnalité forte et avenante, nous surprenant par sa robe radieuse et la magnifique effervescence de ses bulles vives et élégantes.

DROIT

Les notes d'amande et de noisette fraîche accompagnent l'ascension précise de ses bulles. Plein de vivacité, ce champagne subtil et aérien laisse une sensation délicieuse de douceur, soulignée par la pureté de poires et pommes fraîches ainsi que par une touche délicate d'agrumes.

VIF

Le mélange harmonieux de pomélo ardent et croquant, de raisins blancs et de fruits blancs juteux produit une sensation délicieusement surprenante de légèreté accentuée par la structure et la profondeur du Pinot Noir, créant un équilibre parfait.

50-55% Pinot Noir
30-35% Meunier
15-20% Chardonnay
10-20% vins de réserve
Dosage : 10 g/l