

PURE EXTRA BRUT



Assemblage* : 50% Chardonnay - 50% Pinot Noir.

Viellissement : 4 ans minimum.

À l'œil : la robe est d'un bel or brillant, une multitude de fines bulles alimente un fin cordon de mousse.

Au nez : complexe et élégant, il est très porté sur les fruits à noyau (pêche blanche) et les agrumes (pamplemousse, citron). Finale briochée avec des touches d'amande, de noisette grillée et d'écorce d'orange.

Au palais : bel équilibre avec du gras et une belle matière révélant des notes de gelée de coings et d'abricots confits. La finale est fraîche et longue.

C'est un grand Champagne très faiblement dosé qui exprime l'essence même de l'assemblage du Pinot Noir et du Chardonnay. Il se déguste entre amateurs à la recherche d'une véritable authenticité.

Blend*: 50% Chardonnay - 50% Pinot Noir.

Ageing: at least 4 years.

Appearance: a brilliant golden shade and a multitude of fine bubbles creating a fine halo of mousse.

Bouquet: complex and elegant, with great emphasis on stone fruits (white peaches) and citrus fruits (grapefruits and lemons) with a brioche finish and hints of almond, roast hazelnut and orange peel.

Mouthfeel: well-balanced and full-bodied with a fine consistency revealing notes of quince jelly and candied apricots. The finish is fresh and long.

This is a great Champagne with minimal dosage that truly expresses the essence of Pinot Noir and Chardonnay. To be enjoyed among Champagnelovers in search of great authenticity.

PURE EXTRA BRUT

