

# 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

