

BRUT 1^{ER} CRU

80 % Pinot noir
15 % Chardonnay
5% pinot meunier



Dosage : 8 g/l
Production : 50 000 bouteilles
Tirage : Avril 2015

Le Brut 1er Cru est le fruit d'un assemblage éprouvé de longue date, reflet de l'encépagement de notre vignoble, à forte dominante Pinot noir. Pour ce tirage, il se compose de 50% de vin de 2013-2014, complété par 50% de vins de réserve (2013, 2012, 2011 et Soléra depuis 2010), conservés en cuve thermo-régulées ou en fûts de chêne de 300 litres. Cet assemblage assure son identité et son style constant, apprécié des connaisseurs.

Comme depuis de nombreuses générations, nous nous efforçons d'intervenir le moins possible sur nos vins, sûrs de la qualité de nos raisins.

Notre Brut 1er Cru est ensuite mis en bouteille au mois d'avril, après six mois d'une stabilisation et d'une bonification naturelle du vin, puis vieillit en cave jusqu'à sa période de dégustation optimale.

- Médaille d'Or - Mondial de Bruxelles 2017
- 1 étoile – Guide Hachette 2018
- Médaille d'Or au Concours des Vins Elle à Table 2015
- 91/100 au Guide DVE, destiné aux restaurateurs et professionnels (« Brut 1er Cru racé, fin et fuselé »)

Notre Brut 1er Cru arbore une teinte délicatement dorée, parsemée de bulles d'une extrême finesse formant un élégant cordon de mousse à la surface du vin. Intense au nez, le Brut 1er Cru laisse se dégager un délicat mélange de fruits blancs (pomme, poire), de miel, de vanille et d'acacia.

Après 3 ans passés en cave, cette cuvée se révèle complexe et harmonieuse, laissant une impression de légèreté et de plénitude. Sa longue note finale mentholée et anisée suggère un accord avec un carpaccio de Saint-Jacques mais saura aussi s'apprécier idéalement lors d'un apéritif !

Disponible en bouteille 0.75 L, ½ bouteille (0.375 L) et en Magnum (1.5 L)