

EXTRA BRUT 1^{ER} CRU

80 % Pinot noir
15 % Chardonnay
5 % Pinot Meunier



Dosage : 5 g/l
Production : 5 000 bouteilles
Tirage : Avril 2014

L'Extra-Brut 1er Cru est basé sur le même assemblage que le Brut 1er Cru, reflet de l'encépagement de notre vignoble, à forte dominante Pinot noir. Pour ce tirage, il se compose de 50% de vin de 2013, complété par 50% de vins de réserve, conservés en cuve thermo-régulées ou en fûts de chêne de 300 litres (15% de 2012, 20% de 2011 et 15% de Solera depuis 2010).

Cette cuvée se distingue par son dosage inférieur en liqueur d'expédition, toujours élaborée à partir de nos vins de réserve. Comme depuis de nombreuses générations, nous nous efforçons d'intervenir le moins possible sur nos vins, sûrs de la qualité de nos raisins. Les amateurs de vins très secs seront comblés par ce champagne où ils retrouveront l'expression du vin dans sa nature originelle.

→ Médaille d'Or au concours du "Vigneron indépendant 2014"

→ 91/100 au Guide DVE, destiné aux restaurateurs et professionnels (« *Champagne sec et raffiné avec une tension qui ravira les amateurs* »).

Intense au nez, notre cuvée extra brut est un doux mélange de fruits blancs (pomme, poire), de miel, de vanille et d'acacia. Son faible dosage révèle les qualités intrinsèques d'un assemblage naturellement équilibré par le mariage de plusieurs années de récolte, vous offrant alors une bouche remplie, d'une extrême finesse, cristalline, tendue et précise. Une cuvée qui étonnera les amateurs avertis lors d'un apéritif ou réveillera vos papilles après un dîner entre amis.

Disponible en bouteille 0.75L