

## Brut

### Assemblage

Chardonnay - 20 %

Pinot Meunier - 60 %

Pinot Noir - 20 %

Vin de réserve - 30 %

### Les parcelles

Sols : Argilo-calcaire

### Age

- En moyenne 35 ans

### Vinification

Vendanges : 10/09/2019

Elevage : En cuve inox  
sur lies pendant 10 mois.  
Puis minimum 36 mois  
sur lattes.

Alcool : 12,4% Abv

Sucre : 7g/l



### Arômes

Bulles dynamiques

Notes de fruits blancs

Bouche fraîche et  
équilibrée

### Accords mets vins

Tarte aux poireaux

Volailles

Crumble aux poires

### Conservation

Est à son apogée mais  
peut se conserver  
encore 2-3 ans

Se boit frais

Se conserve à plat et à  
l'abris de la lumière