

Zéro Dosage

LES PURS



- Floral
- Vif
- Fringant



ASSEMBLAGE

50% PINOT NOIR

50% CHARDONNAY

DESCRIPTION

ELEVAGE : 36 mois

OENOLOGIE

- 20 % de vins de réserve
- Première presse seulement
- Filtration tangentielle.
- Fermentation alcoolique (16°) et malolactique (18°) en cuves inox thermorégulées.

TERROIR

Côte des Bar majoritairement

DOSAGE
BRUT NATURE : 1 G/L

SERVICE : 8 - 10°C

ARÔMES



ABRICOT SEC



AMANDE



TOAST

ACCORDS METS ET CHAMPAGNE



HUÎTRES
FRAÎCHES



SAINT-JACQUES
SNACKÉES

L'OEIL

Très jolie robe dorée aux reflets ocre qui laisse transparaître une luminosité extrême. Brillante, limpide, son cordon est fin, sa mousse est crémeuse.

LE NEZ

Telle une bouffée d'air pur, le nez se révèle d'emblée plaisant et délicat avec des arômes de sous-bois. Il évoque un beau matin d'été dans les senteurs du jardin. Arômes de fruits secs, noisette et amande avec un végétal fin tendrement mentholé.

LA BOUCHE

La bouche est riche, gourmande, avec un équilibre parfait entre la vivacité et la rondeur. C'est dans une longue finale voluptueuse qu'il acquiert toutes ses notes de noblesse.

