

**BRUT NATURE  
PREMIER CRU**



**La Liberté d'expression...  
La Pureté Intense**

**Assemblage**

100 % Pinot Noir

**Vignes et Terroir**

Région de culture : Avenay Val d'Or et Mutigny (Premier Cru)

Nature du sol : Argilo-calcaire

Age moyen des vignes : 30 ans

Densité de plantation : 8333 cep/ha

Taille : Cordon de Royat

**Sucrosité Naturelle**

2,1 g/l de sucre

**Vinification**

Vendange manuelle en septembre 2010

Pressurage traditionnel avec un pressoir vertical en bois

Fermentations alcoolique et malolactique avec flore indigène

Elevage sur lies en cuve email pendant 10 mois

Clarification par collage naturel

Mise en bouteille en Juillet 2011

Vieillessement sur lattes de 7 ans

Dégorgement en Avril 2018

Dosage : Aucun

**Dégustation**

Robe légèrement ambrée. Le nez offre des parfums de fruits jaunes très mûrs comme la mirabelle et la reine-claude se mêlent à des notes de sous-bois.

A la fois ample et vive, la bouche révèle des arômes de miel et de fruits secs évoquant le pruneau, la datte et la noisette.

Des arômes acidulés explosent en finale, après une belle longueur.

**Accords gastronomiques**

Cette cuvée est un Champagne de gastronomie.

Il s'associera à merveille avec des toasts de foie gras et son chutney de figes. Un poulet fermier aux noix caramélisées ou une côte de veau en cocotte et ses champignons des prés pourront parfaitement l'accompagner.

**Température de service**

Entre 8°C et 12°C

**Flaconnages**

Bouteille (0,75 l)

**Conditionnement**

Carton de 6 bouteilles.