

N°3

EXTRA BRUT BLANC DE NOIRS GRAND CRU



EXTRA BRUT GRAND CRU

DOSAGE 2 g/L

VIEILLISSEMENT

ASSEMBLAGE

PINOT NOIR, MEUNIER

2 ANS MIN
AVANT DÉGORGEMENT

TERROIR

100% MAILLY-CHAMPAGNE / SELECTION PARCELLAIRE



Robe brillante de teinte dorée aux reflets paille.
L'effervescence est fine et harmonieuse.

*Shiny golden colour, with straw reflections.
Fine and harmonious effervescence.*



Le premier nez, expressif et mature, dévoile des arômes de fruits mûrs.
À l'aération, apparaissent des notes plus subtiles mêlant badiane, feuille de tabac et brioche.

The first nose is expressive and mature offering aromas of ripe fruit. Then it opens with more subtle nuances revealing star anise, tobacco leaves and brioche.



Bel équilibre entre l'intensité aromatique et la fraîcheur ponctuée par une finale tannique.

Perfect balance which brings together aromatic intensity and delightful freshness braced by a tannic finish.



Apéritif, poissons crus et fromages à pâte dure.

Apéritif, raw fish and hard cheeses.