

BRUT GRAND CRU



Belle robe dorée avec une mousse fine et persistante. Le nez est gourmand et acidulé avec de jolies notes de fruits des bois.

L'attaque en bouche est droite et franche. Un vin structuré avec une belle finesse et une belle persistance.

Un champagne qui accompagnera à merveille vos apéritifs et vos repas.

Assemblage :

75% Pinot Noir

25% Chardonnay

Vendanges : 65% 2018 et 35 % vins de réserve

Année de tirage : 2019

Dosage : 7 g/L

Fermentation malolactique : oui

Disponible en demi-bouteille, bouteille, magnum et jéroboam.

DECANTER 2026 : Médaille d'argent : 91 points

Quelques mots de la vendange 2018 :

Une récolte abondante en août ! L'année viticole se caractérise par un hiver pluvieux et un printemps ensoleillé avec des températures supérieures à la moyenne. Grâce à ces conditions, les vignes se sont développées rapidement. La floraison et la maturation des raisins se sont déroulées dans des conditions optimales. Les grappes étaient nombreuses et de très haute qualité.

L'excellence a ses exigences.

BRUT GRAND CRU



Beautiful light golden colour with a fine and persistent foam.

The nose is greedy and sour with hints of small wild berries.

The attack is frank and straight in the mouth. A balance between robustness, freshness all held together by a pleasant and fine structure.

A lovely brut for yours aperitifs or yours meals.

Blending :

75% Pinot Noir

25% Chardonnay

Malolactic fermentation : yes

Harvests : 65% 2018 and 35 % reserve wines

Bottled : 2019

Dosage : 7 g/L

Available in half-bottle, bottle, magnum and jeroboam.

DECANTER 2026 : Silver medal : 91 points

Few words about the grape harvest 2018 :

An abundant harvest in August ! The winter was rainy but a sunny April with temperature above average. Thank to this conditions, the vines have developed quickly. The flowering and ripening of the grapes were in optimal conditions. Lots of high quality grapes.

Excellence has its demands