



EXTRA-BRUT GRAND CRU

Belle robe dorée et brillante avec un joli cordon de bulles fines. Nez d'une belle fraîcheur, complexe avec des notes de fruits jaunes.

L'attaque en bouche est franche et droite. Une belle finesse et une belle minéralité perdurent tout au long de la dégustation. Belle longueur en bouche.

Un vin frais idéal pour vos apéritifs et vos soirées d'été.

Assemblage :

75 % Pinot Noir

25 % Chardonnay

Vendanges : 65 % 2018 et 35 % de vins de réserve.

Année de tirage : 2019

Dosage : 5 g/L

Fermentation malolactique : oui

Disponible en bouteille et magnum.

DECANTER 2026 : Médaille d'argent : 90 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.

EXTRA-BRUT GRAND CRU



Shiny gold colour with a fine and persistent foam.

Very fresh and complex nose with hints of yellow fruits.

The attack is frank and straight in mouth. Then, you will appreciate lightness and freshness of this wine. The end has a good length.

The freshness of Extra-brut is perfect for your aperitifs, you will enjoy it !

Blending :

75 % Pinot Noir

25 % Chardonnay

Malolactic fermentation : yes

Harvests : 65% 2018 and 35 % reserve wines

Bottled date : 2019

Dosage : 5 g/L

Available in bottle and magnum.

DECANTER 2026 : Silver medal : 90 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