



CRÉMANT BRUT



CÉPAGE: 50% Chardonnay, 30% Chenin, 20% Pinot Noir

VINIFICATION: Vendange manuelle. Pressurage direct, débouillage à 0°. Élevage entre 18 et 24 mois.

Dosage: 8 gr/L

Alcohol: 12.5%

DÉGUSTATION: Jaune à re ets verts. Un joli fruit de pomme granny en bouche ou de pêche blanche. Un équilibre parfait entre fraîcheur, rondeur, pointe d'acidité et chaleur du Sud!

Accords mets-vins: En apéritif, avec des langoustes ou crevettes cuites au grill.

GRAPES: 50% Chardonnay, 30% Chenin, 20% Pinot Noir

VINIFICATION: Manual harvest. direct pressurage, debouillage at 0°. Aging between 18 and 24 months.

Dosage: 8 gr/L

Alcohol: 12.5%

TASTING NOTES: Gold colour with green glints. A nice fruit of granny apple on the palate or white peach. A perfect balance between freshness, roundness, a hint of acidity and southern warmth!

Pairing: During aperitif time, with lobster or shrimp cooked on the grill.