

Extra Brut 80/20

L'excellence du savoir-faire.

La cuvée 80/20 est une véritable expression de son terroir, née du savoir-faire artisanal et de l'attention portée à chaque plant de vigne. Elle reflète notre encépagement avec 80% de Pinot Noir et 20% de Chardonnay. Dosée en "extra-brut", elle se distingue par sa fraîcheur et son équilibre subtil entre vivacité et complexité.



Assemblage 2020

Cépages	80% Pinot Noir 20% Chardonnay
Vin de réserve	24%
Dosage	3 g/L

Dégustation

Son œil de perdrix apporte une touche visuelle surprenante, élégante et singulière. Au nez, la cuvée 80/20 révèle des arômes délicats de fleurs blanches, de fruits à chair blanche et d'agrumes. En bouche, sa faible teneur en sucre laisse place à une belle vivacité, avec des notes fraîches d'agrumes et de fruits rouges laissant place à une finale subtilement minérale.

Service

S'accorde parfaitement avec des fruits de mer, des poissons grillés ou un fromage frais. Idéal pour un apéritif raffiné ou un repas tout en finesse.
Servir à 8°C

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTE. A CONSOMMER AVEC MODERATION

