



LES COMPLICES

Extra Brut

Champagne vif, fruité, magnifié par un faible dosage. De subtiles notes acidulées de citron vert et de pamplemousse font de lui un Extra Brut friand qui éveillera les papilles.



FRUIT

EMPREINTE

FRUITÉE & GOURMANDE

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES :

Cépages : 90 % Meunier - 10 % Chardonnay

Dosage : 4 g/L

Vin de réserve : 40%

Viellissement en cave : minimum 24 mois

Température de service conseillée : 8°C

DEGUSTATION :

Œil : Belle effervescence dynamique sur une robe jaune dorée avec des reflets or.

Nez : Le 1er nez est gourmand sur des arômes de fruits jaunes charnus comme l'abricot et la pêche jaune. A l'aération apparaissent ensuite des arômes de pâte de fruits et de confiture de coing.

Bouche : L'attaque est fraîche sur des arômes crémeux et de pâtisserie (chou à la crème, chantilly) puis arrivent lentement des notes acidulées de citron vert. La finale est tonique sur des notes de fruits secs avec une discrète mais délicate note de poivre blanc en toute fin de bouche.

Accords : Un extra Brut friand qui séduira à l'apéritif par sa convivialité et sa fraîcheur ou en association avec des écrevisses à la nage.

MEDAILLES :

Guide Hachette 2021 : 

Gilbert & Gaillard 2020 : 



CHAMPAGNE
MONT-HAUBAN