

LES
PURS

ZÉRO DOSAGE

FLORAL, VIF, FRINGANT

Le brut nature nécessite une attention particulière pour supporter un dosage si faible. Le choix de l'assemblage et sa durée de vieillissement sont primordiaux.

ASSEMBLAGE

50% pinot noir, 50% chardonnay

DEGUSTATION

OBSERVER

Très jolie robe dorée aux reflets ocre qui laisse transparaître une luminosité extrême. Brillante, limpide, son cordon est fin, sa mousse est crémeuse.

SENTIR

Telle une bouffée d'air pur, le nez se révèle d'emblée plaisant et délicat avec des arômes de sous-bois. Il évoque un beau matin d'été dans les senteurs du jardin. Arômes de fruits secs, noisette et amende avec un végétal fin tendrement mentholé.

DEGUSTER

La Bouche est riche, gourmande, avec un équilibre parfait entre la vivacité et la rondeur. C'est dans une longue finale voluptueuse qu'il acquiert toutes ses notes de noblesse.

ACCORD METS & CHAMPAGNE

Je le servirais avec des entrées comme une petite nage de queues d'écrevisse au champagne, une soupe d'huîtres au pistil de safran, une cassolette de coquilles St Jacques, ou un foie gras frais escalopé aux pêches blanches.

GÉNOLOGIE

Assemblage de quatre à cinq années de vendanges dont 20% de vin de réserve.

Seule la cuvée (1ère presse) entre dans la constitution de ce champagne.

Fermentation alcoolique à 16° et malolactique à 18° en cuves inox thermorégulées.

Vieillessement de 30 mois minimum.

DOSAGE BRUT NATURE à 2.5 g/l avec une liqueur d'expédition issue de vin remis en cercle.

RECOMPENSES

IWSC : Argent 2017

Decanter : Argent 2017

IWSC : Or 2014



« Un dosage réduit à son minimum pour découvrir et apprécier le champagne dans sa version la plus pure »

JEAN-CHRISTOPHE GREMILLET, CHEF DE CAVE



CHAMPAGNE
GREMILLET