



## **BRUT DE B**

40% Pinot Meunier - 40% Pinot Noir -20% Chardonnay 27% de vins de réserve

Aspect visuel : robe jaune clair, bulles fines et régulières

Aspect olfactif : joli assemblage de minéralité, arômes de fleurs et fruits exotiques : litchi, kumquat ; nez fin et persistant.

Aspect gustatif : bel assemblage de finesse, d'élégance et de puissance. Vivacité des agrumes avec des notes de poires, pommes et d'abricots. Effervescence d'une grande qualité.

Accord mets et vins : lapereau au vin blanc, délice de poires, tarte aux pommes flambées.

36 mois en cave avant dégorgement

Alcool : 12.30% alc/vol

Acidité : 4.1 g/l

Ph : 3.09

Dosage : 12.00 g/l

En bouteille de 75 cl

En demi- bouteille de 37.5 cl

En magnum de 150 cl

En jéroboam de 300cl

Les autres contenants sont sur commande , merci de nous consulter.