

BRUT NOMINE

Assemblage

40% Chardonnay, 30% Pinot Noir et 30% Pinot Meunier
75% de vin de 3 ans et 25% de vin de réserve
6 crus au cœur des *Coteaux du Petit Morin*, de la *Côte de Sézanne*
et de la *Vallée de la Marne* : **Villevénard, Etoges, Broyes, Allemant, Charly sur Marne, Passy Grigny**
30 parcelles...

Sols

Argilo-calcaire, marnes et limons fins

Vignes

Agées de 35 ans en moyenne, les jeunes et plus vieilles vignes, parfois de plus de 70 ans, s'assemblent pour une harmonie parfaite. La conduite traditionnelle et durable du vignoble et la recherche constante du respect de l'environnement est le faire-valoir naturel de la qualité des vins, l'expression du terroir

Vinification

Fermentation alcoolique et malolactique en cuves inox thermorégulées
Stabilisation tartrique à -4°C pendant 12 heures puis filtration fine sur Kieselgur

Vieillessement

30 mois sur lies et 6 mois après dégorgement

Dosage

10g/l

Dégustation

Aromes citronnés, notes de pêche jaune et de biscuits au beurre, bouche ample et fraîche, fruité croquant sur une finale minérale

Accords mets/Vins

Idéal pour les apéritifs et cérémonies.

Risottos aux asperges vertes et copeaux de parmesan ou tagliatelles fraîches aux fruits de mer et crème d'amande...

