

BRUT NOMINE

Assemblage

40% Chardonnay, 30% Pinot Noir und 30% Pinot Meunier
75% vom 3 Jahren alter Wein und 25% vom Wein in Reserve
6 Weingebiete im Herz von *Coteaux du Petit Morin*, de la *Côte de Sézanne* und der *Vallée de la Marne* : **Villevénard, Etoges, Broys, Allemant, Charly sur Marne, Passy Grigny**
30 Parzellen...

Böden

Kalkstein, lehmig, leicht schleimig

Rebe

Die jüngsten sind ca. 35 Jahre alt und die ältesten ca. 70 Jahre alt, aber sie harmonisieren perfekt miteinander. Das traditionelle und nachhaltige Weinberg-Management und das ständige Streben nach Umwelt sind das Know-How der natürlichen Weinqualität und der Ausdruck des Terroir

Weinbearbeitung

alkoholische und apfelmilchsäure Gärung in thermoregulierten Edelstahltanks
Weinsteinstabilisierung bei 4° während 12 Stunden, dann Feinfiltration mit Kieselgur

Weinreifung

30 Monate auf Bodensatz und 6 Monate nach Entfehen

Dosierung

10g/L

Verkostung

Zitrus Aromen, Pfirsich und Keks Geschmack, frisch im Mund

Gerichte/Weine

Ideal für Aperitif und Veranstaltungen.
Spargel, Risotto und Parmesan oder frische Tagliatelle mit Meeresfrüchten und Mandelcreme...

