

CUVEE EXTRA BRUT

Zéro dosage

Caractères de la cuvée

Crus entrant dans sa composition : *1^{er} cru*

Cuvée issue d'une seule parcelle : Oui Non

Age moyen des parcelles : *25 ans*

Situation des parcelles :

- Vallée de la Marne
- Montagne de Reims
- Côte des Blancs
- Côte des Bar

Proportion des cépages assemblés :

- 95 % de *chardonnay*
- % de *meunier*
- 5 % de *pinot noir*
- % de *vins de réserve*

Année(s) de récolte : *2008 + 30% vins de réserve*

Particularités de vinification :

- cuves
- avec fermentation malolactique
- sans fermentation malolactique

- fûts
- foudres
- neufs
- vieux

Tirage sous liège : Oui Non

Filtration : Oui Non

Dosage : *0 g/litre*

Temps de repos en cave : *3 années minimum*

Personnalité du vin, commentaires de dégustation (œil, nez, bouche) :

*Mousse blanche et fine, teinte jaune clair.
Arômes délicats de fleur de tilleul avec d'intenses notes d'agrumes (citron, pamplemousse) et de noisette.*

Conseil de dégustation (occasions, mets, température) :

Champagne d'apéritif ou d'accompagnement (produits de la mer, ananas, ..).

