

BRUT NATURE DOSAGE ZERO



Nous vous proposons un Brut dans une version sans aucun dosage.

L'élaboration sans liqueur de dégorgement permet d'apprécier les qualités organoleptiques de ce Champagne Brut Nature.

C'est un Champagne franc et frais où les connaisseurs apprécieront de percevoir les notes de fond de l'assemblage.

Pour les amateurs de sensation pure.....

Cépages

65% Pinot Meunier, 20% Pinot Noir, 15 % Chardonnay

Terroirs

Argilo-calcaires

Vinification

Première fermentation en cuve inox

Dosage

Non dosé

A l'œil

La robe est jaune or avec une belle brillance, le cordon de mousse est persistant.

Au nez

Un premier nez élégant avec des arômes floraux discrets, puis présence d'agrumes (zeste d'orange) et de fruits frais (pêche- abricot- groseille). En finale, une touche d'herbe fraîchement coupée.

En bouche

L'attaque en bouche est vive et droite, avec une note finale persistante et rafraîchissante citronnée.

Dégustation et service

Un Brut à servir à 8°, pour lui-même, entre amis épicuriens autour d'un moment festif et de dégustation. Capsule personnalisée.

Distinctions :

1 étoile au Guide Hachette 2015.

Decanter 2016 - Médaille de bronze.

Le Champagne original au plaisir nature.

CHAMPAGNE MONDET

2 rue Dom Pérignon

51480 Cormoyeux

Tél : 03.26.58.64.15

Fax : 03.26.58.44.00

champagne.mondet@wanadoo.fr