



Cuvée Brut ZERO

Champagne Franc et Gourmand

- ❖ Assemblage 70% Pinot Noir, 30 % Chardonnay
- ❖ Elevage en Cuve Inox
- ❖ Fermentation Malo lactique
- ❖ Sur latte environ: 48 mois
- ❖ Potentiel de garde : à boire dès maintenant jusqu'à 10 ans
- ❖ Alcool : 12%
- ❖ Dosage: 0 gr/L

Dégustation

- ❖ **Œil** : Couleur or jaune, bulles fines et vivent
- ❖ **Nez** : Agrumes, fruits blancs, fruits rouges, fruits noirs, fleurs blanches
- ❖ **Bouche** : Attaque fraîche, riche, effervescence crémeuse, matière fruitée pulpeuse, enrobée, fraîcheur, finale fondue
- ❖ **Température de service** : Entre 5° et 8°
- ❖ **Accords mets et vins** : idéal à l'appétitif, sur Plateau de fruits de mer, Poissons...

