CHAMPAGNE

VALERIE ARROIS

à VINAY

BRUT

Le Brut tradition est l'expression la plus traditionnelle de nos champagnes. Elle est la conjugaison équilibrée de nos trois cépages prépondérants. Proposition typique de notre terroir, chaque cuvée s'avèrera néanmoins unique par la présence de vins de réserve des meilleures vendanges.
C'est un assemblage abouti et réfléchi de nos crus issu du Chardonnay, du Pinot Noir et Meunier.

La robe est d'un bel or jaune pâle aux reflets mordorés. La bulle est fine et constante.

Un nez s'ouvrant sur des notes opulentes de citron frais acidulé, de fruits blancs. Suivent des notes florales (pommier en fleur)

Dans un second temps se présentent des senteurs beurrées, briochées.

Un nez tout en complexité.



C'est une bouche généreuse aux arômes complexes, tout en nuance et en équilibre ; structuré. On y retrouve un vrai bouquet aromatique composé de fruits blancs confits, compotés, de pommes (Granny Smith) et d'agrumes frais, accompagnées de notes florales d'arbres fruitiers (pommiers, citronniers).

Cette diversité aromatique s'achève sur des notes de brioche au beurre dorée.

C'est un champagne dont la rondeur et la structure proviennent du Meunier, la puissance et la matière du Pinot Noir complètent cette structure. Le Chardonnay apporte finesse et élégance. Un ensemble d'expressions, fruitées, florales, puis pâtissières, portées par une acidité fondue en bouche par le dosage et le vieillissement.

Parfait à l'apéritif ou tout au long d'un repas, idéal sur une viande blanche grillée (ou en sauce).

ASSEMBLAGE

Meunier : 25 %
Pinot Noir : 25 %
Chardonnay : 25 %

DOSAGE

11 g/L

FLACONNAGES

75cl / 150 cl / 35,7 cl