CHAMPAGNE

VALERIE ARROIS

à VINAY

EXTRA-BRUT

Le champagne Extra-Brut V. A. est l'expression pure des arômes du terroir, de ceux résultants de son élaboration et de ceux dûs au vieillissement.
Sa structure fruitée et acidulée se repose sur une trame minérale qui apporte toute la fraîcheur plaisante d'un Champagne de toute occasion.

La robe est d'un or jaune intense.
La bulle est fine et constante.

Les premières notes au nez révèlent les agrumes (citron), évoluant ensuite vers la fraîcheur des fruits blancs (pêche blanche de vigne), puis vers la fleur blanche séchée et la brioche.

Un nez frais et tonique.



Les premières mesures s'ouvrent sur une belle intensité aromatique. Mêlant agrumes frais, fruits à chair blanche compotés, (pêche blanche, brugnon, coing) puis des notes florales (fleurs blanches et roses séchées).

La finale révèle des notes évoluées de pain grillé, de brioche fraîche accompagnées d'une légère touche épicée.

La fin de bouche est tout en longueur soutenue par une minéralité crayeuse et une belle acidité salivante.

C'est un champagne de gastronomie, à découvrir lors d'un apéritif dînatoire ou un brunch ; sur un poisson grillé ou un plateau de fruits de mer.

ASSEMBLAGE

Chardonnay : 40 %
Meunier : 50 %
Pinot Noir : 10 %

DOSAGE

4 g/L

FLACONNAGES

75cl / 150 cl / 35,7 cl