

CHAMPAGNE

BRUT NATURE SANS SOUFRE

À Urville, au coeur des terroirs calcaires de la Côte des Bar, le **Pinot Noir** s'exprime en liberté. Elaboré sans sulfite ni liqueur de dosage, ce Brut Nature ne retient que l'essentiel : le fruit sur son terroir.

DÉGUSTATION

Nez très frais, évoquant la poire, le citron et les noisettes. En bouche, une touche de malt, un vin minéral qui déborde de vie. Il ravira les passionnés et les puristes à la recherche de sensations gustatives inédites.

SERVICE

Accompagne à la perfection fruits de mers, les sashimis ou encore le fromage de chèvre frais.
Servir à 7°C.



VINIFICATION

ASSEMBLAGE :

Pinot Noir 100 %

VINIFICATION :

Sol calcaire Jurassique
Kimméridgien d'Urville
Culture durable
Pressoir à plateau à très faible pression
Première presse
Vinification par gravité
Débourbage naturel
Fermentation malolactique
Levures bio du domaine
Non filtré et non décoloré
Sans ajout de soufre
Elevage en bouteille de 24 mois

DOSAGE :

0 g/l

"Le sarment, la pulpe du Pinot. Levurien, aérien, un instant de pureté absolue."