

CHAMPAGNE BRUT NATURE

À Urville, au cœur des terroirs calcaires de la Côte des Bar, le **Pinot Noir** s'exprime dans une pureté unique. Imaginé par Michel Drappier dans sa version nature, il révèle le cépage dans un Blanc de Noirs à la fois riche et minéral

DÉGUSTATION

Robe or vermeil. Nez de raisin noir fraîchement pressé, de fruits rouges et blancs et d'agrumes. Bouche ample de pulpe de pêche de vigne et bouquet d'herbes aromatiques. Petites notes épicées en finale. Un Champagne fin et tendu d'une grande pureté

SERVICE

Idéal à l'apéritif. Accompagne à la perfection les fruits de mer, les sashimis, un tartare de veau ou encore un 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
Moins de 30 mg/l de sulfites
Elevage en bouteille de 36 mois

DOSAGE :

0 g/l

“Au plus près de la nature, un Champagne de caractère, pur et digeste, pour le corps et l'esprit.”