



NATURE

Composition :

Cette cuvée est élevée en cave pendant environ 30 mois.
22% sont des ns de réserve .

Assemblage : 70% Pinot Noir et 30% Chardonnay

Dosage : 0 gr/l

Villages : Chigny-les-Roses, Mailly, Verzy, Verzenay, Villers
Marmery.

Dégustation :

À l'oeil : une robe or blanc aux reflets jaunes dorés, limpide et
éclatante. Une effervescence soutenue par une bulle fine.

Le cordon est partiellement formé.

Au nez : une belle évolution du Pinot Noir vers le Chardonnay.

Le nez est discret avec de jolis arômes de fruits à noyaux comme
la pêche et l'abricot.

En bouche : l'attaque est franche. La texture quelque peu crayeuse
nous plonge aux origines même du Pinot Noir. Une matière
étirée par une jolie acidité où se mêlent citron confit et groseille.
Saupoudré de quelques notes d'amandes effilées, ce champagne
structuré tout en dentelle est doté d'un équilibre parfait.

Cette cuvée «nature», non dosée est le choix d'un retour à
l'authenticité, pour mettre en valeur les qualités naturelles d'un
grand champagne.