



CHAMPAGNE *Foliage*



CUVÉE BRUT

Assemblage : 40 % de Chardonnay
30 % de Pinot Noir
30 % de Pinot Meunier

Origine géographique : Vallée de la Marne

Dosage : 8 g par litre

Vinification : Pressurage en pressoir traditionnel.

Débourbage : Statique

Fermentation alcoolique en fûts de chêne et en cuves inox avec des levures indigènes.

Fermentation malolactique réalisée naturellement en fûts de chêne.

Élevage sur lies pendant 8 mois.

Vieillessement en cave au minimum 30 mois.

Œil : D'une teinte or paille, un fin cordon de mousse et une bulle très fine.

Nez : Arômes de pain chaud, brioche beurrée et de chèvre-feuille.

Bouche : Équilibre entre une fraîcheur minérale et une rondeur des arômes gourmands.

Accord mets et vin : Parfait en toutes occasions.

Le Champagne Foliage Brut est l'expression de la simplicité des Grands Vins de Champagne.