



# 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.*