



CHAMPAGNE *Foliage*



CUVÉE EXTRA BRUT

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

Origine géographique : Vallée de la Marne

Dosage : 5 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 fleurs blanches et de brioche beurrée.

Bouche : Équilibre entre une certaine rondeur et une fraîcheur minérale avec une note iodée.

Accord Mets et vin : Apéritif, fruits de mer, poissons fins.

Le Champagne Foliage Extra Brut est un vin alliant vivacité et finesse.