

VOYAGE 360

EXTRA BRUT

Cette cuvée évoque le voyage gustatif au cœur de la Champagne par son assemblage équilibré en Chardonnay, Pinot Noir et Meunier, issus de 42 villages champenois.



CARACTÉRISTIQUES

- Cépages : 1/3 Chardonnay, 1/3 Pinot Noir, 1/3 Meunier
- Terroirs : 42 crus
- Année principale de vendange : 2021
- Année de tirage : 2022

ÉLABORATION

- Vinification par crus et par cépages en petits volumes
- Elevage sur lies minimum 6 mois
- Blocage des fermentations malolactiques sur certaines cuves
- Assemblage avec 30% de vin de réserve des 3 cépages issus des vendanges précédentes
- Mise en bouteille 10 mois après la vendange, sans filtration
- Elevage en bouteille : minimum 15 mois

NOTES DE DÉGUSTATION

- Corbeille de fruits blancs, jaunes et rouges, un nez fruité
- Belle longueur en bouche sur un caractère vif et puissant, tout en rondeur et en fruit

DISPONIBILITÉS ET CONSEILS DE DÉGUSTATION

- Disponible en demi-bouteille, bouteille et magnum
- Garde : 3 ans, à déguster dans sa jeunesse sur le fruit
- Accords : champagne de tous les instants, crustacés, poisson cuisiné, viande blanche, rillettes ...
- Servir à 6°C