

## TOME 01 – LE BRUT

*Le champagne des rencontres conviviales*

Une bulle pure pour une fraîcheur épicurienne.  
Le vin d'initiation à notre signature gustative: L'Élégance.  
Au caractère gourmand, il est l'expression de notre terroir:  
Rondeur, Richesse et Finesse.

### ASSEMBLAGE

64% Meunier  
3% Pinot Noir  
33% Chardonnay

don't Vins de réserve : 5% 2008/ 2% 2009/ 21% 2010/ 7% 2011/ 7% 2012

### DOSAGE:

12gr +/- 2gr

*Notes sur la liqueur de dosage:* Liqueur particulière à base d'un assemblage 100% Chardonnay, vieillie avec attention en cuve pendant quelques années (2-3 ans en moyenne). Utilisation de sucre de betterave, le sucre de canne n'ayant pas donné de résultat probant lors de nos essais liqueurs.

VIEILLISSEMENT: 36 mois

### COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION

#### *FRUITÉ ET FRAIS*

La robe or jaune est brillante, parsemée de reflets dorés et de bulles fines et nerveuses.  
Le nez expressif, délicat, mêle avec gourmandise des notes de fruits jaunes et de mirabelles, pour laisser la place à une fraîcheur tendue, minérale, équilibrée par un registre fruité agréable d'abricot frais et de zestes de mandarine.

### ACCORDS METS ET VINS

*Vin particulièrement destiné à l'apéritif*

Toasts au fruits  
Sucettes de foie gras en pomme d'amour  
Macaron au foie gras et noisettes grillées  
Mini-brochettes de magrets et mirabelles