

## TOME 02 – L' EXTRA- BRUT

### *L'expérience de la pureté*

Très peu dosé en sucre, ce vin vous surprendra par sa vivacité.  
Ressentir au plus près l'assemblage, l'architecture du vin et ses typicités.  
Un champagne d'initiés, aux accords gastronomiques ciselés.

### ASSEMBLAGE

68% Meunier  
3% Pinot Noir  
29% Chardonnay

dont Vins de réserve : 10% 2008/ 15% 2009/ 7% 2010/ 16% 2011

### DOSAGE:

5 gr +/- 1 gr

*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

#### *MINÉRALITÉ ET ÉLÉGANCE*

Belle robe or clair avec de fines bulles rapides.  
Le nez est expressif, avec des notes de noisettes toastées et de fruits jaunes (abricot, mirabelle).  
Ce vin présente une belle attaque, franche, avec un beau fruit ample, reposant sur un équilibre sucre-acide minimaliste mais très exact.

### ACCORDS METS ET VINS

*Champagne d'Apéritif par excellence*

Huîtres

Déclinaison toastée de saumon frais (fumé ou en sashimis, écossais ou irlandais)