



# TRIPLE BRUT NATURE 2015

## Champagne - **BIOLOGIQUE**

Spécialité par lo



**Région** Champagne

**Cépage :** Pinot noir 45 %, Pinot meunier 35 %, Chardonnay 20 %

**Vinification :** Vieillissement de 3 ans sur lies et un minimum 6 mois après dégorgement. Ce champagne Brut Nature est le résultat d'un travail exigeant. La vinification précise et l'assemblage soigné des différentes parcelles du domaine contribuent à l'extraordinaire fraîcheur gustative du raisin.

**Dégustation :** Les bulles sont denses et très fines, et le nez intense se caractérise par des notes de fruits frais et mûrs. La bouche est franche et minérale, et fait parfaitement écho au terroir et aux méthodes traditionnelles du domaine. La finale offre des notes salines.

Vous apprécierez la grande fraîcheur de ce champagne à l'apéritif, accompagné de petites crevettes grises. Il est également délicieux au cours d'un repas avec des poissons grillés ou des viandes marinées cuites à la plancha  
Température de service entre 8 et 10°C.

**Code SAQ :** 15235460

**Prix :** 109,50\$

**Prix Licencié :** 95,24\$

**UVC :** 6

