



CHAMPAGNE DISSAUX BROCHOT

BRUT GRANDE RÉSERVE

Caractéristiques de la cuvée :

Blanc de Noirs.
Brut sans année assemblé avec 30% de vins de réserve.
Assemblage 50% Pinot Meunier, 50% Pinot Noir.

Vieillessement :

Minimum 36 mois de vieillissement en cave.

Descriptif :

Champagne de corps issu du mariage du Pinot Noir et du Meunier.

Plaisir de l'œil : L'effervescence est vive lors du service et le cordon de mousse est large et persistant. La robe est d'un bel or lumineux. Le vin est limpide et brillant.

Plaisir du nez : Le nez est puissant à l'attaque avec des arômes de fruits mûrs. A l'aération on distingue des arômes d'agrumes avec une touche fruité.

Plaisir du palais : La bouche est pleine et ample. Un excellent rappel du nez avec un joli fruité. Une belle persistance en bouche.

Contenance disponible : Bouteille, et Magnum.

Terroirs : Reuil. Vignes âgées de 25 à 35 ans.

ACCORD METS & VINS

Un Champagne brut séduisant à savourer à l'apéritif et tout au long d'un repas. l'accompagnera un blanc de turbot, des Noix de Saint Jacques au beurre blanc, un Carpaccio de langoustines ou des Bouchées chinoises à la vapeur.

*« Le champagne doit être au vin
ce que la haute couture est à la mode. »*

Alfred Gratien



Champagne DISSAUX BROCHOT - 2 Rue des Cannes - Cidex 334 - 51700 BINSON ORQUIGNY Tel 03.26.58.05.63

Mail : dissaux.brochot@wanadoo.fr - Site internet : <http://www.champagne-dissaux-brochot.com>