



CHAMPAGNE DISSAUX BROCHOT

BRUT VIEILLES VIGNES

(ex : Brut Tradition)

Caractéristiques de la cuvée :

Sélection parcellaire.
Champagne d'âme, l'invitation au sublime.
Assemblage 50% Pinot Noir, 50% Chardonnay.

Viellissement :

Minimum 48 mois de vieillissement en cave.

Descriptif :

Issu d'un terroir où s'expriment puissance et longueur ce Champagne est le fleuron de notre production, sélection de premières cuvées issues de vieilles vignes.

Plaisir de l'œil : La robe est jaune or paille et brillante avec des bulles fines et intenses.

Plaisir du nez : Le premier nez est floral et élégant. A l'aération se développe un fruité doux et rond ainsi que des agrumes. La maturité est révélée par des arômes de fruits murs.

Plaisir du palais : En bouche on trouve une attaque franche. La structure est généreuse avec une belle matière. Une finale racée, rafraichissante et d'une excellente longueur.

Terroir :

Binson-Orquigny, Reuil.
Issue de 3 parcelles de vignes âgées de 80 à 100 ans.

ACCORD METS & VINS

Champagne à déguster entre connaisseurs ou pour se faire plaisir. Il accompagnera les repas sur un ris de veau aux cèpes, une Volaille de Bresse sauce crémée, un Canard laqué à la pékinoise ou un filet de colvert marinés au champagne.

*« Un repas sans champagne est comme un
jour sans soleil. »*

Louis Pasteur



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>