

# CHAMPAGNE DISSAUX BROCHOT

## BRUT SELECTION

**Caractéristiques de la cuvée :** Blanc de Noirs. Assemblage 100% Pinot Meunier avec 50% de vin de réserve.

**Viellissement :** Minimum 24 mois de vieillissement en cave.

**Descriptif :** Un brut issu d'un judicieux assemblage de vins nouveaux et de vins de réserve, fruit d'un assemblage issu de 4 années de récolte.

**Plaisir de l'oeil :** La mousse est abondante au service. L'effervescence est vive, elle alimente un cordon de fines bulles. La robe est d'un bel or pâle. Le vin est limpide.

**Plaisir du nez :** Le premier nez est frais et relève des arômes d'agrumes. A l'aération le vin exprime des arômes de fruits blancs frais et d'agrumes formant un sillage frais et consistant.

**Plaisir du palais :** A la prise en bouche le vin procure une sensation de fraîcheur et de vivacité. Le dosage est d'un bon équilibre ce qui le rend imperceptible. Un Champagne très lumineux avec une longueur enveloppante et délicate.

**Contenance disponible :** Demi-bouteille et bouteille en brut.

**Terroirs :** Binson-Orquigny, Reuil, Châtillon sur Marne, St Martin d'Ablois, Vinay. Vignes âgées de 3 à 60 ans.

**Dosage :** Brut ou demi-sec.

### ACCORD METS & VINS

Champagne de tous les instants, il est à consommer à toute heure de la journée.

Il accompagnera les repas sur un feuilleté de saumon fumé, des sushis, un gaspacho, des écrevisses ou un homard à la nage.

« Le champagne aide à l'émerveillement. »  
George Sand

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

**Mail :** [dissaux.brochot@wanadoo.fr](mailto:dissaux.brochot@wanadoo.fr) - Site internet : <http://www.champagne-dissaux-brochot.com>

