



Zero

Brut Nature

■ **Zero**, signifiant zéro dosage, est un champagne franc et frais qui dévoile toute l'expression des raisins et des sols. Ce **Brut Nature** est rare et remarqué pour l'équilibre des trois cépages bénéficiant d'une culture respectueuse de l'environnement et spécialement sélectionnés à maturité optimum.

Récoltes : 2010 et vins de réserve

Cépages : 1/3 Chardonnay, 1/3 Pinot Meunier, 1/3 Pinot Noir

Terroirs : Sparnacien, Craie, Sable et Calcaire

Vinification : Première fermentation en cuve en inox thermo-régulée et fûts de chêne.

Vins de réserve vieillis en barriques.

Mise en bouteille : Mai 2011

Dégorgement : Manuel, date : voir contre-étiquette

Dosage : 0 g/L - **Brut Nature (non dosé)**

Disponible également en Demie et en Magnum.

Oeil : Robe couleur or aux reflets verts, fines bulles.

Nez : Bouquet franc, fin et frais qui révèle des arômes de cire, miel, citron et mandarine.

Bouche : Vive, longiligne et franche à fraîcheur d'agrumes.

Association Mets-Vins : Champagne naturel, sentimental et ouvert, idéal pour des moments de passion. Il s'apprécie particulièrement à l'apéritif, avec des sushis ou des huîtres.

Références :

Robert Parker : "généreux et magnifiquement équilibré - 93/100"

Guide Hachette : 3 étoiles * * * Coup de Coeur

Guide Bettane & Desseauve : 16,5 /20

Guide Revue du Vin de France : 15 / 20 Coup de Coeur

Guide Exclusif Champagne : 16-17 /20

Gerhard Eichelmann : * * * *

Guide Gault Millau : 16 /20

Jacques Dupont - Le Point : 16,5 /20

