



CHAMPAGNE
Charles Heston



BRUT NATURE

Fruit & Vivacité

La cuvée Brut Nature est issue d'un assemblage de 75% de Pinot Meunier à maturité aromatique et 25% de Chardonnay aux notes minérales.

VINIFICATION

Vendanges manuelles

Fermentation alcoolique en cuves inox thermorégulées

Fermentation malolactique

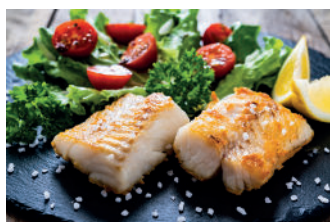
Non dosé

Vieillessement : élevage 24 mois minimum sur latte dans nos caves.

NOTES DE DÉGUSTATION

Avec une lumineuse robe jaune pâle aux reflets cristallins, ce vin laisse paraître une effervescence de fines bulles dynamiques. Le premier nez, frais et floral, délivre des arômes de fleurs blanches. Au second nez, des notes fruitées se révèlent telles que la poire, le pamplemousse et le citron jaune. C'est avec une attaque franche que la bouche nous livre ce vin harmonieux, avec des sensations beurrées. Nous retrouvons la finesse des agrumes perçues au nez qui marque une note finale zestée.

« BRUT NATURE : L'EXPRESSION DU TERROIR SANS ARTIFICE »



A déguster frais à l'apéritif, ou en repas avec des papillotes de colin d'Alaska, jus de citron, tomates cerises et feuilles de menthe.

CAVEAU DE VENTE - BAR À CHAMPAGNE

20 Route de Thil - 51220 VILLERS-FRANQUEUX - Tél. 03 26 03 08 78 - www.champagne-charlesheston.com