



# BRISSON-LAHAYE

## CHAMPAGNE



# La distinguée

BRUT

**CÉPAGES :** 60 % Chardonnay, 40 % Pinot Noir.

**VINIFICATION :** En cuve inox. La majorité des vins composants ce champagne ont été élevés en fût. C'est un assemblage de cépages, de terroirs et d'années.

**VIELLISSEMENT :** En moyenne 2 à 3 ans sur latte.

**DÉGORGEMENT/DOSAGE :** En brut 9 g/l. Sur demande, peut se faire en brut zéro.

**CONDITIONNEMENT :** En bouteille exclusivement.

**ŒIL :** Sa robe est d'un jaune légèrement doré. Sa mousse est fine et donne naissance à un beau cordon.

**NEZ :** Son assemblage donne un nez complexe légèrement miellé avec des notes d'agrumes et de fruits jaunes tout juste mûrs.

**BOUCHE :** En bouche, l'ensemble des arômes perçus au nez ressortent avec une belle puissance. Ce champagne très équilibré garde en fin de bouche des notes de fruits jaunes et de pain d'épices qui restent perceptible longtemps.

**ÉVOLUTION DANS LE TEMPS :** Ce champagne a un potentiel de garde d'environ 7 ans. Il évoluera doucement vers des notes beurrées, miellées, vanillées parsemées de quelques touches légèrement torrifiées.

**ACCORD METS/VINS :** Ce champagne se suffit à lui-même par sa complexité. Il est donc idéal à l'apéritif. Si vous souhaitez le déguster lors d'un repas, il sera parfait avec un gigot d'agneau au miel. Au dessert, il sera très apprécié avec une tarte tatin ou un met à base de pain d'épices.

