



BRISSON-LAHAYE CHAMPAGNE



La fraternelle

BRUT

CÉPAGES : 75 % Meunier, 15 % Pinot Noir, 10 % Chardonnay.

VINIFICATION : Vinification classique champenoise, en cuve inox.

VIEILLISSEMENT : En moyenne 2 ans sur latte.

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

CONDITIONNEMENT : En bouteille exclusivement.

ŒIL : Robe jaune avec des reflets dorés. Les bulles sont fines et actives avec un beau cordon de mousse.

NEZ : Le nez est fruité avec des notes de fruits jaunes frais à légèrement compotés.

BOUCHE : Ce champagne fruité et frais est agréable à déguster avec ses notes très aromatiques de fruits jaunes frais caractéristique du Meunier. La longueur en bouche est d'une belle qualité.

ÉVOLUTION DANS LE TEMPS : Ce champagne a un potentiel de garde de 2 à 5 ans en fonction des goûts de chacun. Si vous aimez ce champagne tel qu'il est, nous vous conseillons de le conserver 2 ans maximum pour qu'il ne prenne pas trop de notes d'évolution. Avec le temps, La fraternelle acquerra des notes de fruits compotés puis confits (compote de fruits jaunes puis confiture de mirabelle ou de coings) avec des arômes très puissants de torréfaction.

ACCORD METS/VINS : Comme tout champagne, La fraternelle convient parfaitement à l'apéritif. Si vous souhaitez le déguster de façon un peu plus originale, vous pouvez l'associer à une viande blanche en sauce, comme une escalope de veau forestière ou une volaille farcie. Vous pouvez également « innover » en l'accordant avec une salade aux noix avec ses toasts de chèvre chaud, idéal pour les épicuriens! Il accompagnera très bien des desserts peu sucré et acidulé comme un clafoutis aux abricots ou une tarte fine tiède aux mirabelles et sa boule de glace vanille.

