



BRISSON-LAHAYE CHAMPAGNE

L'héritière

BRUT ZÉRO



CÉPAGES : 90 % Meunier, 10 % Pinot Noir.

VINIFICATION : Vinification « à l'ancienne » et élevage en fût de chêne champenois neuf. La fermentation malo-lactique n'a volontairement pas été réalisée, le passage au froid est fait naturellement.

VIEILLISSEMENT : Ce champagne entame sa onzième année sur latte puisqu'il a été mis en bouteille en 2006 (il est issu des vendanges 2004 et 2005).

DÉGORGEMENT/DOSAGE : Uniquement en brut zéro actuellement.

CONDITIONNEMENT : En bouteille exclusivement.

ŒIL : Sa robe est jaune doré soutenu lié à son âge et à son passage en fût.

NEZ : Son nez très caractéristique du meunier avec des notes de fruits jaunes compotés et des notes plus subtiles de vanille, légèrement boisé, est très expressif et complexe. Cependant, grâce à son dégorgement à la commande du client, ce champagne garde un nez frais.

BOUCHE : La bouche est le doux reflet du nez, c'est une explosion de saveurs. D'abord des notes fruitées, compotées, avec une belle fraîcheur et en fin de bouche des arômes vanillés légèrement boisés qui persistent très longtemps pour en laisser un superbe souvenir.

ÉVOLUTION DANS LE TEMPS : Ce champagne a déjà pris de l'avance par rapport à son évolution comparé aux autres champagnes de la gamme. Avec le temps, les arômes liés à la présence de Pinot Noir vont se démarquer avec de légères touches de torréfaction, mais surtout la majorité de Meunier confèrera à ce vin des arômes d'oxydation tels que la noix. À consommer sans attendre.

ACCORD METS/VINS : À l'apéritif, chacun pourra profiter pleinement de sa palette aromatique. Si vous souhaitez l'accorder à un met, vous pouvez le proposer avec un foie gras accompagné d'un pain aux noix toasté. Cette alternative est idéale pour les personnes n'aimant pas les vins liquoreux. En dessert, il sera très apprécié avec un gâteau aux noix, un chausson aux coings et au miel ou un mendant aux fruits secs et aux poires.

