



# BRISSON-LAHAYE

## CHAMPAGNE



# L'immuable

BRUT - PREMIER CRU

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

**VINIFICATION :** Vinification classique champenoise, en cuve inox.

**VIEILLISSEMENT :** En moyenne 2 ans sur latte.

**DÉGORGEMENT/DOSAGE :** En brut 6 g/l, sur demande en brut zéro.

**CONDITIONNEMENT :** En brut, se décline en demie, bouteille, magnum et jéroboam. En brut zéro, en bouteille uniquement.

**ŒIL :** La robe de L'immuable est jaune pâle avec des bulles fines, élégantes et un cordon persistant.

**NEZ :** Ce champagne est fin et droit avec des notes florales.

**BOUCHE :** La bouche est égale au nez avec des notes de fleurs blanches, très légèrement miellées avec une belle fraîcheur et une agréable longueur en bouche.

**ÉVOLUTION DANS LE TEMPS :** Ce champagne, plus complexe que le précédent, à un potentiel de garde légèrement supérieur, jusque 7 à 10 ans, suivant les années et les goûts personnels de chacun. Cependant, si vous aimez les vins jeunes, consommez le malgré tout dans les 2/3 ans. Avec les années, il évoluera vers des notes miellées et beurrées.

**ACCORD METS/VINS :** En brut, L'immuable est idéal à l'apéritif. Au cours d'un repas, il peut être servi avec une volaille comme par exemple, un chapon aux pommes ou des cuisses de canard sauce champagne. Il peut également accompagner un plateau de fromages à condition de ne pas y mettre des fromages trop forts (privilégier le chaource, les crottins de chèvre, du beaufort ou du comté).





# BRISSON-LAHAYE

## CHAMPAGNE



# L'immuable

DEMI-SEC - PREMIER CRU

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

**VINIFICATION :** Vinification classique champenoise, en cuve inox.

**VIEILLISSEMENT :** En moyenne 2 ans sur latte.

**DÉGORGEMENT/DOSAGE :** En demi-sec 20 g/l, sur demande en brut zéro.

**CONDITIONNEMENT :** En bouteille uniquement.

**ŒIL :** La robe de L'immuable est jaune pâle avec des bulles fines, élégantes et un cordon persistant.

**NEZ :** Le nez est fin et délicat.

**BOUCHE :** La bouche est plus ronde, davantage pleine qu'en brut. Ceci est dû à l'apport de liqueur plus important lors du dégorgement.

**ÉVOLUTION DANS LE TEMPS :** Un champagne demi-sec n'est pas destiné à la conservation car la quantité importante de sucre risque de le déséquilibrer dans le temps.

**ACCORD METS/VINS :** En demi-sec, L'immuable est destinée à accompagner un dessert, quel qu'il soit sauf les desserts trop chocolatés. Si vous souhaitez un peu d'originalité, il se marie également très bien avec un fois gras poêlé.

