



CUVÉE ORIGINE

EXTRA-BRUT – PREMIER CRU

Terroir : Pargny-lès-Reims - Jouy-les-Reims et Villedommange

Cépages : 25 % Chardonnay, 35 % Pinot Noir, 40 % Meunier, dont 25 % de vins de réserve.

Dosage : 3 g de Sucre / litre

Analyse Visuelle : Robe assez profonde aux reflets or-vert. Effervescence fine, riche et dynamique formant un cordon de mousse. Ensemble chatoyant et festif.

Analyse Olfactive : Nez ouvert, mêlant biscuit, miel et fleurs sauvages. À l'aération, apparaissent des notes de fruits à noyau et cuits, puis une minéralité affirmée. Expression élégante, sincère et persistante.

Analyse Gustative : Attaque vive, soutenue par une effervescence tonique. Le vin est élané, frais et précis, avec une belle pureté. Avec son faible dosage, l'équilibre est maîtrisé, la minéralité présente sans sécheresse.

Accord Mets/Vins : À accompagner de biscuits secs ou salés, de coquillages (huîtres) ou de copeaux de Parmesan.