



CUVÉE ÉCLAT

BRUT – PREMIER CRU

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

Cépages : 33 % Chardonnay, 33 % Pinot Noir, 34 % Meunier et 25% de vins de réserve

Dosage : 6g de Sucre / litre

Analyse Visuelle : Robe jaune dorée, soutenue, signe de maturité. Effervescence fine et régulière formant un léger cordon de mousse. Ensemble riche, fin et mature.

Analyse Olfactive : Nez intense confirmant la maturité : fruits mûrs, miel et croûte de pain. À l'aération, apparaissent des notes de fruits secs et cuits. L'expression est franche, fine et complexe, sans excès d'évolution.

Analyse Gustative : Attaque souple avec une effervescence apportant de la fraîcheur. La bouche est ensuite ronde, légèrement vineuse. Le dosage enrobe harmonieusement la fraîcheur et le caractère légèrement mordant du vin.

Accord Mets/Vins : Parfait à l'apéritif dînatoire, il s'accorde facilement avec de nombreux canapés et préparations salées ou légèrement sucrées grâce à son bel équilibre acide-sucre.

