

Baillette - Prudhomme CHAMPAGNE

Fiche Technique

Brut Nature

La cuvée Brut Nature est un Champagne non dosé. C'est un Champagne franc et distingué qui révèle toute l'expression du sol et la sincérité du vigneron.

Cépages :

80% Pinot Noir
20% Chardonnay

Terroir :

Montagne de Reims,
sol crayeux classé 1er Cru

Vinification :

Pressoir traditionnel en bois
(Coquard)

1ère fermentation en cuves
émaillées et inox

Assemblage de vins de réserve

Vieillessement de 7 à 8 ans en cave

Dégustation :

Œil : La robe lumineuse dévoile une teinte jaune dorée et se pare de jolis reflets verts.

L'effervescence est très fine et forme un beau cordon en surface. Belle présentation visuelle.

Nez : Le premier nez est net et authentique. On perçoit des arômes d'amande, de biscuit, de crème fouettée, ainsi qu'une pointe de cuir légère sur un fond minéral. À l'aération, l'expression s'élargit, avec une note de beurre frais et de fines épices. Le nez est à la fois frais, fin et complexe.

Bouche : Par son dosage inexistant, l'attaque en bouche est vive et l'effervescence tonique. La cuvée Brut Nature exprime toute sa vinosité grâce à un bel équilibre entre le gras et l'alcool. La finale bien structurée et persistante, est marquée par des arômes d'agrumes confits et de fruits secs. Le caractère nature de ce Champagne lui confère une droiture indéniable ainsi qu'un bon potentiel de vieillissement.

Accords Mets-Vins : Vin d'apéritif par excellence ce Brut Nature méritera d'être servi dans une flûte élancée, à une température de 8 degrés. Il s'appréciera également à table autour de fruits de mer et de sushis. Il s'agit d'un Champagne pour les amateurs d'authenticité et de vin racé.

 Champagne
Jean Baillette-Prudhomme

4 rue de la Gare - 51500 Trois Puits
Tél : 03 26 82 37 14 - Fax : 03 26 82 91 35

Mail : contact@champagnejbp.com

www.champagnejbp.com

