



BRUT *Lucie Cheurlin*

70% Pinot Noir – 30% Chardonnay

Charme & Volupté

*Terroir Côte des Bar – sous-sol kimméridgien – sol argilo-calcaire
Assemblage de parcelles avec 70% de Pinot noir et 30% de Chardonnay
Année de vendange 2019 avec 75% de vins de réserve de 2010 à 2018
Elevage sur lies fines en cuve inox et mise en bouteille le 30 juin 2020*



La vigne :

Ce champagne est issu d'une viticulture centrée autour de l'équilibre de la plante. Nous pratiquons un enherbement naturel alterné avec des labours pour que le sol révèle pleinement son terroir. Les vignes dont sont issues cet assemblage sont principalement en cours de conversion biologiques. Une partie des vins de réserves sont encore issues d'une viticulture raisonnée. Aujourd'hui, tout le domaine est travaillé sans produits chimiques. Bien au contraire nous appliquons à nos vignes des soins à base de minéraux, d'extraits de plantes et d'huiles essentielles à vertus thérapeutiques afin de favoriser leurs défenses naturelles et vous offrir un beau raisin, gourmand et concentré.

Le vin :

**Jolie robe or blanc, vive et lumineuse.
Bulles fines et fondues**

Au nez : Une générosité et une élégance qui nous révèlent tout un ensemble de fruits et de fleurs blanches.

En bouche : L'attaque est soyeuse et gourmande. Ample et fine, la bouche est bien équilibrée entre le fruité et la douceur, la puissance et la finesse finale.

*Ce Champagne accompagnera merveilleusement vos apéritifs.
Nous le conseillons aussi à toute heure de la journée.*

Dosage : 9g/L de sucre