



BRISSON-LAHAYE

CHAMPAGNE

L'Héritière

EXTRA BRUT



CÉPAGES : 100 % Meunier.

VINIFICATION : Vinification et élevage en fût de chêne Champenois neuf. La fermentation malo-lactique n'a pas été réalisée. Le passage au froid se fait naturellement et la filtration s'effectue selon une méthode ancestrale. Cette méthode de vinification se veut naturelle et respectueuse du vin. Il est donc possible qu'une précipitation de tartre se soit formée dans la bouteille mais cela n'altère en rien la qualité du Champagne lors de la dégustation.

VIEILLISSEMENT : Ce champagne est issu de la récolte 2018, il est resté 3 ans sur latte dans nos caves.

DÉGORGEMENT/DOSAGE : Extra-brut à 3 gr/L

CONDITIONNEMENT : En bouteille exclusivement.

ŒIL : Sa robe est jaune dorée de par son âge et son passage en fût. La bulle est fine avec un cordon de mousse persistant.

NEZ : Son nez, très caractéristique du meunier, offre des notes de fruits jaunes compotés. Légèrement boisé, il est très expressif et complexe. Au fur et à mesure de son réchauffement, des notes d'agrumes confits se développent.

BOUCHE : La bouche est le doux reflet du nez. C'est d'abord la chaleur du boisé qui s'exprime pour ensuite laisser place à des notes de fruits jaunes, de mirabelles, d'abricots. Sa longueur en bouche est remarquable, ample et chaude.

ÉVOLUTION DANS LE TEMPS : Ce champagne, grâce à sa vinification sans fermentation malolactique, a un très beau potentiel de garde. Le passage en fût l'aidera à exprimer ses arômes de fruits au sirop, puis, avec le temps, se développeront des arômes de fruits à l'eau de vie. C'est un champagne gourmand sans être lourd grâce à son faible dosage.

ACCORD METS/CHAMPAGNE : Ce champagne au fort tempérament peut être servi tant à l'apéritif, même dînatoire, qu'avec une côte de bœuf ou des fromages (sauf des poissons). Avec un dessert comme une tarte tatin ou un clafoutis aux abricots, ses notes fruitées seront finement révélées.

CONSEIL DE DÉGUSTATION : Ce champagne étant susceptible de comporter des cristaux de tartre qui n'altèrent en rien ses qualités organoleptiques, nous vous conseillons de positionner la bouteille debout dans la porte du réfrigérateur **une heure avant sa dégustation** et de le servir doucement pour que ceux-ci ne tombent pas dans les verres lors du service.

