



## CHAMPAGNE LUTUN

### Brut

"L'élégance et l'équilibre de notre terroir"

Pinot Meunier 62 %, Pinot noir 28 %, Chardonnay 10 % avec 40 % de vins de réserve environ.

Belle robe jaune aux reflets dorés, limpide, à l'effervescence soutenue formée de fines bulles qui assurent un cordon persistant.

Le nez vif et léger laisse deviner des notes de fruits blancs frais (pêche, poire), et l'entrée en bouche révèle une très élégante matière. Cette cuvée propose une belle longueur en bouche avec sur la finale quelques rappels d'amande douce.

C'est un vin généreux, long et ample à l'harmonie d'arômes subtils. Il s'accommode de multiples situations de l'apéritif au repas, à une température idéale de 8 °C.

Disponible en bouteille (75 cl), demi-bouteille (37.5 cl) et magnum (150 cl).

Les vendanges sont faites manuellement en Champagne. La vinification est réalisée en cuves thermo-régulées.

Le tirage (mise en bouteille) est effectué au printemps suivant la vendange, le vieillissement est en moyenne de 30 mois. Les bouteilles sont dégorgées en général 3 mois avant l'expédition.



Brut