



CHAMPAGNE LUTUN

## Brut Cuvée Spéciale "Finesse, complexité, fraîcheur"

Pinot noir 40%, Pinot Meunier 35 %, Chardonnay 25 %, dont vins de réserve 26 %.

Robe d'un jaune clair qui évoque les couleurs de fruits à chair jaune. Cette teinte d'une grande jeunesse, laisse présager une dégustation basée sur la fraîcheur et la finesse.

L'apport de millésimes antérieurs au travers des vins de réserve ajoute une remarquable complexité à cette impétueuse jeunesse.

La bouche est complexe et variée, avec une attaque fraîche et minérale. Le palais garde une agréable fraîcheur au long de la dégustation, avec une finale suave toute en rondeur.

Une flûte en appelle une autre... c'est un signe !

Disponible en bouteille (75 cl)

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.



Spéciale