



## Champagne Brémont Brut Grand Cru

*Fraicheur et convivialité sont les maîtres mots pour cette cuvée. Fer de lance des champagnes Brémont, elle se prêtera à tous les moments de votre vie, exceptionnels comme anodins. Un champagne vrai et sans concession.*

**Assemblage :** 70 % Pinot Noir, 30 % Chardonnay avec 35 à 39 % de vieux vin de réserve selon l'année.





**Vieillessement en cave :** 2 à 3 ans sur lattes.

**Dosage :** 8 à 10 grammes de sucre par litre selon l'année

**Flaconnage :** 37.50 CL, 75 CL, 150 CL, 600 CL.

**Température idéale de service :** 8 – 10°C.

### Commentaires de dégustation :

-  Robe or subtil à l'effervescence soutenue.
-  Nez fruité et élégant où se mêlent des arômes de fleurs blanches et d'agrumes.
-  Bonne longueur en bouche et une réelle finesse entre fruits blancs et notes grillées. La finale bien équilibrée s'accompagne de notes de citron et de mandarine.
-  Un brut qui vous séduira à l'apéritif par sa légèreté, et pourra s'accorder avec des viandes blanches, des fromages à pâte cuite ou pressée, ou bien encore un jambon persillé.

### Informations diverses :

- Culture raisonnée de la vigne avec travail du sol depuis 2010, enherbement contrôlé avec désherbage mécanique.
- Certifications Viticulture Durable en Champagne, Haute Valeur Environnementale et HACCP.
- Age moyen des vignes : 45 ans, toutes basées sur le village grand Cru d'Ambonnay connu pour son sol argilo-calcaire qui confère aux vins élégance et finesse. Les vignes sont exposées Sud / Sud-Ouest, ce qui apporte aux raisins richesse aromatique, puissance et gourmandise.

