

Hommage à
GASTON BURTIN
CHAMPAGNE

À ÉPERNAV - FRANCE

EXTRA BRUT

Élégance, pureté & finesse

Cette cuvée Extra Brut est élaborée à partir de Pinot Noir, Meunier et Chardonnay issus des meilleurs terroirs de la Champagne.

Son faible dosage et son long vieillissement offrent un équilibre parfait entre pureté et générosité. Sa palette aromatique riche et sa fraîcheur acidulée se dévoilent tout en finesse et en élégance.

■ ÉLABORATION

Approvisionnement : sur 20 crus

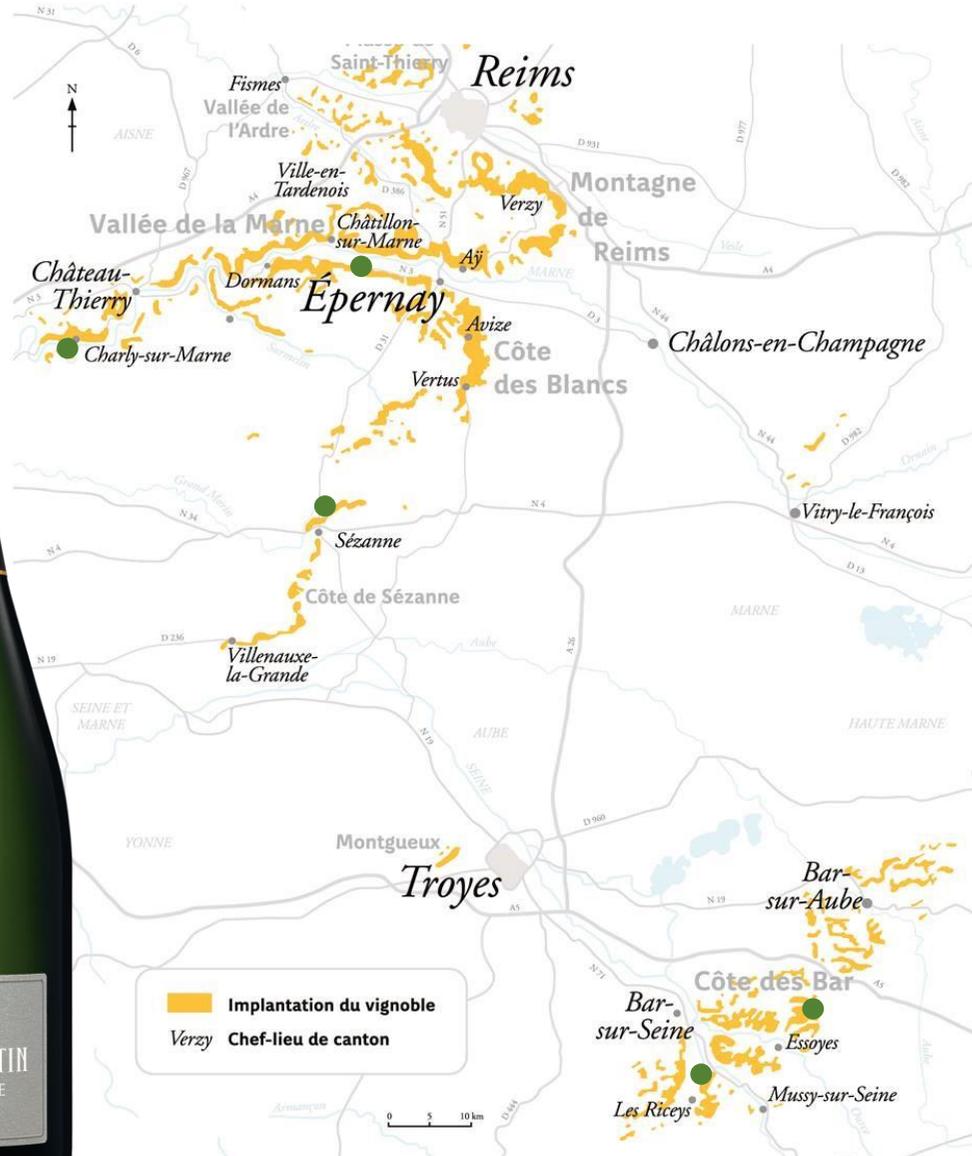
Assemblage : 40 % Pinot Noir | 40 % Meunier | 20 % Chardonnay

Année de base : 2019

Vieillessement : 3 ans minimum

Dosage : 5g/L

Format disponible : bouteille





■ NOTES DE DÉGUSTATION

Œil : robe brillante | reflets dorés.

Nez : fruits blancs | miel d'acacia | pointe briochée.

Bouche : zeste d'orange | framboise | fraîcheur acidulée.

■ SUGGESTIONS DE DÉGUSTATION

Cette cuvée Extra Brut faiblement dosée accompagnera à merveille apéritifs, sushis, poissons crus et fruits de mer.

■ 2019, UNE ANNÉE REMARQUABLE

Alors que l'année 2019 débute avec des températures dans les normales saisonnières, un printemps pluvieux et glacial accompagné de plusieurs épisodes de gel détruit 3% des bourgeons.

Ce sont ensuite la sécheresse et plusieurs vagues de chaleur qui entraînent une importante perte de rendement.

La vigne prouve une fois de plus son impressionnante capacité d'adaptation et les raisins, bien que moins nombreux, atteignent une belle maturité offrant un équilibre parfait entre acidité, taux de sucre et concentration aromatique.