Cuvée Exta-Brut

Cette cuvée Extra-Brut est un assemblage de 100% Chardonnay. C'est toute la vérité du Champagne Blanc de Blancs qui s'exprime dans cette cuvée d'exception. Très peu dosée en sucre, elle nécessite des raisins d'exception et un savoir-faire de précision.

Disponible en
Bouteille

• Données techniques

Ce champagne Extra-Brut est composé de 100% Chardonnay, issus de nos parcelle situé dans notre terroir à Vertus - Premier Cru

Vieillissement en cave : 3 ans minimum

Dosage : 5 g/l

Prêt à la dégustation, conservation conseillé : jusqu'à 3 ans

Température à la dégustation : entre 5 et 8 °C

• Dégustation

La robe est d'un jaune paille accompagnée de fines bulles.

Le nez affiche une minéralité légèrement citronnée, des arômes d'agrumes et d'amandes grillées.

La bouche est tonique, minérale et directe.

• L'accord gastronomique

Ce champagne d'exception est à servir à l'apérétif ou sur un plateau de fruits de mer.

Élaborer par Philippe LANDREAT

PHILIPPE LANDREAT
CHAMPAGNE

www.champagne-landreat.com
32 rue du Général Leclerc | 51130 VERTUS | France
landreat_ph@hotmail.fr | Tel. +33 (0)6 99 20 49 19