



## Cuvée Sublime brut



- **Assemblage** : Pinot noir (40%), meunier (30%), chardonnay (30%)
- **Terroir** : Montagne de Reims Premier Cru
- **Viticulture** : Réduction des intrants, élimination des insecticides, Viticulture raisonnée, travail du sol
- **Vinification** : Vendanges manuelles, Fermentations en cuves inox, vieillissement cuves inox, cuves béton et foudres en chêne
- **Vieillessement** : Minimum 20 mois en cave avant dégorgement
- **Dosage** : 4 g de sucre par litre
- **Notes de dégustation** : Bulles fines et abondantes, arômes de fruits rouges. Belle vivacité en bouche, un vin généreux et harmonieux
- **Conservation** : Température constante 12°-15°, A déguster dans les 2 ans suivant l'achat