



EXTRA BRUT

Grande Réserve

*L'aboutissement philosophique et gustatif.
L'expression de pureté aux saveurs naturelles
du style Comte de Montaigne.*

Assemblage:

70% Pinot Noir et 30% Chardonnay.

Vinification:

La méthode utilisée est la méthode dite champenoise qui consiste à réaliser deux fermentations du moût à température contrôlée. La deuxième fermentation advient en bouteille. Le vieillissement sur lies est trois fois plus long que le minimum consenti par le cahier des charges (15 mois). Cela afin d'assurer la complexité des vins. Le vieillissement en cave est de 3 à 4 ans pour cette cuvée. La finesse de son perlage s'explique par une matière première noble, par un long vieillissement en cave et par une température de cave parfaitement contrôlée (fraîche et constante).

Dégustation et Arômes:

A l'œil: robe or clair. Son perlage est vif, riche de bulles fines et persistantes. *Au nez:* des arômes de grandes intensités, riches et fruités. A l'aération émanent des touches de fruits blancs et de pamplemousse. *En bouche:* l'attaque est vive grâce au faible dosage qui respecte l'authenticité du vin. La bouche est ample, longue laissant un final très net. *Dégustation:* elle dévoile une sensation de grande pureté capturée dans toute sa fraîcheur, confirmant l'impression olfactive. Sont unis avec harmonie : acidité, longueur et minéralité.

Identité Technique

STRUCTURE

Pinot Noir 70%

FINESSE ET FRAÎCHEUR

Chardonnay 30%

VINS DE RÉSERVE

Assemblage de 25 à 28%

DOSAGE

Brut 3 G/L

TEMPÉRATURE DE SERVICE environ 11°C

POTENTIEL DE GARDE 3 Ans



COMTE
DE MONTAIGNE
CHAMPAGNE

5 Rue des Jardins - 10110 Celles-sur-Ource - FRANCE
comtedemontaigne.com