



ASTRAL Brut

Une Cuvée d'exception !

Cette cuvée haut de gamme est l'aboutissement d'une recherche très particulière : la création d'un champagne sans soufre ajouté. Elle est conçue grâce à un procédé très pointu demandant une extrême attention car les vins sans soufre ont plus de difficultés à tenir dans le temps. Il a fallu créer une nouvelle méthode innovante. Elle est en continuité avec les principes de la **Biodynamie** qui prend en compte les influences cosmiques et telluriques. Cette cuvée exprime la pureté originelle du raisin, le reflet de la nature intacte puisée dans notre sol, la quintessence du fruit brut.

Notes de dégustation :

Champagne toasté, sur le pain grillé.
Beaucoup de fraîcheur et de la matière. Une grande pureté et verticalité.

Comment le servir ?

Il est recommandé de servir ce champagne à une température de 8° à 10° pour commencer et de le laisser monter en température pour sentir tous les arômes tout en tournant le vin dans le verre. Pour cela il est souhaitable d'avoir des verres assez évasés à la base qui se referment au-dessus.

Région	Aube - Côte des Bar - Vallée de la Seine
Cuvée	ASTRAL Brut
Type	Brut
Dosage	2.35 g/l
Année	2015
Cépage	Pinot Noir 74 % Chardonnay 26 %
Certification	Ecocert - Demeter
Particularité	Sans soufre ajouté
Température	Servir à partir de 8 à 10°
Conservation	10 ans
Présentation	75 cl