



## FLEUR DE LUNE Brut



### Pour de Grands Moments !

D'une grande complexité, elle est caractérisée par un assemblage de cinq cépages différents : puissance et ampleur du **Pinot Noir**, élégance et finesse du **Chardonnay**, rondeur du **Pinot Meunier** et du **Pinot Gris** et fraîcheur du **Pinot Blanc**.

Pour accentuer son goût et ses arômes naturels en lui conférant du gras et de la rondeur cette cuvée est élevée sous fûts.

Idéal pour marquer un grand moment, en famille ou entre amis, il est aussi apprécié par les connaisseurs de par sa complexité aromatique.

### Notes de dégustation :

Arômes de fruits cuits, pain grillé, truffe. Grande complexité, de la matière, de la rondeur, du gras et une belle persistance en bouche tout en finesse.

### 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	FLEUR DE LUNE
Type	Brut
Dosage	3.12 g/l
Année	2018
Cépage	Pinot Noir 24,80 % Chardonnay 25,25 % Pinot Gris 24,80 % Pinot Meunier 15,15 % Pinot Blanc 10 %
Certification	Ecocert - Demeter
Passage en fût	70 %
Vieillessement	Sous liège
Température	Servir à partir de 8 à 10°
Conservation	7 à 10 ans
Présentation	75 cl