



## ESSENTIEL Extra Brut

### Le champagne qui sublime les moments de joie !

Né d'un besoin d'innover, d'évoluer, de surprendre, cette cuvée est identique à « l'Essentiel Brut » mais c'est son dosage qui diffère. Expressif, tendu, fin, il offre un panel de fruits avec une grande fraîcheur. Idéal pour démarrer une soirée festive, redonner de l'entrain et réunir les gens. Il convient aussi pour des moments de liesse et de gaieté intense.

### Notes de dégustation :

Un bouquet tout en finesse avec une complexité aromatique.  
Une belle tenue en bouche avec beaucoup de fraîcheur.

### 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	ESSENTIELLE Extra Brut
Type	Brut
Dosage	1,22 g/l
Année	2019 - 2020 - 2021
Cépage	Pinot Noir 52,50 % Chardonnay 43 % Pinot Blanc 4,50 %
Certification	Ecocert - Demeter
Passage en fût	44,50 %
Vin de réserve	39 %
Température	Servir à partir de 8 à 10°
Conservation	5 à 7 ans
Présentation	75 cl