

# VOYAGE 360

B R U T

*Cette cuvée évoque le voyage gustatif au cœur de la Champagne par son assemblage équilibré en Chardonnay, Pinot Noir et Meunier, issus de 42 villages champenois.*

## CARACTÉRISTIQUES

- Cépages : 1/3 Chardonnay, 1/3 Pinot Noir, 1/3 Meunier
- Terroirs : 42 crus
- Dosage : 6 g/l
- Année principale de vendange : 2019
- Année de tirage : 2020

## ÉLABORATION

- Vinification par crus et par cépages en petits volumes
- Elevage sur lies minimum 6 mois
- Blocage des fermentations malolactiques sur certaines cuves
- Assemblage avec 30% de vin de réserve des 3 cépages issus des vendanges précédentes
- Mise en bouteille 10 mois après la vendange, sans filtration
- Elevage en bouteille : minimum 24 mois

## NOTES DE DÉGUSTATION

- Corbeille de fruits blancs, jaunes et rouges, un nez fruité
- Belle longueur en bouche sur un caractère vif et puissant, tout en rondeur et en fruit

## DISPONIBILITÉS ET CONSEILS DE DÉGUSTATION

- Disponible en demi-bouteille, bouteille et magnum
- Garde : 3 ans, à déguster dans sa jeunesse sur le fruit
- Accords : champagne de tous les instants, crustacés, poisson cuisiné, viande blanche, rillettes ...
- Servir à 6°C

