



## INITIAL Brut

### Le champagne de toutes les fêtes !

Premier né de notre gamme, l'Initial Brut est un assemblage majoritairement de Cépages Noirs.

Il marque son identité grâce à notre sol géologique le « Kimméridgien » de la vallée de la Seine qui apporte une grande finesse à tous nos **Pinots Noirs**. Gourmand, fruité, expressif, il se savoure à n'importe quel moment de journée...ou de la nuit !!!

### Notes de dégustation :

Champagne fruité, gourmand, avec de la fraîcheur, gardant une grande souplesse en bouche

### 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	INITIALE Brut
Type	Brut
Dosage	3.12 g/l
Année	2019 - 2020 - 2021
Cépage	Pinot Noir 85,50 % Chardonnay 10,50 % Pinot Blanc 2,50 % Pinot Gris 1,50 %
Certification	Ecocert - Demeter
Passage en fût	25 %
Vin de réserve	34 %
Température	Servir à partir de 8 à 10°
Conservation	3 à 5 ans
Présentation	37,5 cl / 75 cl / 150 cl