

Héritage

BRUT



L'égérie de la Maison

Alliance irrésistible entre le fruité du pinot noir et la finesse du chardonnay. Sa composition ainsi que sa bulle particulièrement fine, apportée par un temps de vieillissement prolongé en cave, en font une cuvée appréciable de tous.

Dégustation

ŒIL

Robe jaune pâle, mousse légère, effervescence dense et régulière.

NEZ

Agréable, dense. Nez d'une belle complexité aux arômes d'agrumes, de pêches blanches, de pâte de fruits et de brioche.

BOUCHE

Ample avec une belle longueur. Des notes de fruits jaunes et secs. Une cuvée généreuse et élancée, une bouche ronde et soutenue par une belle fraîcheur. Une finale persistante sur des notes d'agrumes.



Opulent
& suave*

Accords mets et champagne

Notre cuvée Héritage Brut sera la complice parfaite pour vos soirées entre amis. Elle accompagnera vos apéritifs ou le début de repas. Elle s'associera parfaitement avec une volaille simplement rôtie.

*Opulent : présente une abondance fruitée, à la fois aromatique et tactile.
Suave : texture douce et raffinée.

Héritage

BRUT



51^e ASSEMBLAGE

PINOT NOIR 80 % — 20 % CHARDONNAY

VENDANGE 2022 81 % — 19 % VINS DE RÉSERVE ANNÉE 2021

CUVÉE 76 % — 24 % TAILLE
DONT 76 % TÊTE DE CUVÉE

ORIGINE BAROVILLE - CÔTE DES BAR EN CHAMPAGNE

DOSAGE BRUT 9G / LITRE

LIQUEUR MOÛT CONCENTRÉ

MISE EN BOUTEILLES MARS 2023

FLACONS

- 2 571 DEMI-BOUTEILLES (37.5 CL) 52^E ASSEMBLAGE
 - 123 643 BOUTEILLES (75 CL) 51^E ASSEMBLAGE
 - 2 868 MAGNUMS (150 CL) 49^E ASSEMBLAGE
 - 224 JÉROBOAMS (300 CL) 48^E ASSEMBLAGE
- JUSQU'AU NABUCHODONOSOR (1 500 CL)

DEGRÉ D'ALCOOL 12 % VOL.

TEMPS DE GARDE JUSQU'À 3 ANNÉES

TEMPÉRATURE DE SERVICE RECOMMANDÉE 8°C

CONSEIL DE STOCKAGE LES BOUTEILLES DOIVENT ÊTRE ENTREPOSÉES À L'ABRI DE LA LUMIÈRE DANS UN ENDROIT FRAIS, ENTRE 10 ET 15°C, ET RELATIVEMENT HUMIDE, IDÉALEMENT 75% D'HUMIDITÉ