

PAUL AUGUSTIN BRUT



Fruité, équilibré, et beaucoup de finesse

CÉPAGE

Pinot Meunier 50% - Chardonnay 50%

DESCRIPTION

Ce Brut mi-meunier, mi-chardonnay séduit par l'élégance et la finesse de ses parfums de fleurs blanches nuancés de fruits jaunes et de miel. En bouche, la franchise de l'attaque, la netteté de ses arômes floraux et exotiques, et surtout sa matière puissante, ronde, fraîche et fondue vous amèneront sur un final tout en longueur et finesse.

SUGGESTION DE DÉGUSTATION

Il pourra vous accompagner pour un apéritif, sur des viandes durant le repas et même des poissons. C'est un Brut assez polyvalent qui pourra se lier à vos envies.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

6 G/L

Dosage

4 ANS

Vieillessement en cave

6 MOIS

Repos après dégorgement

DISPONIBILITÉS

Bouteille - Demi bouteille - Magnum - Jéroboam - Matusalem

DISTINCTIONS

Une étoile au Guide Hachette des Vins 2022 - Médaille d'Or au concours Bettane et Desseauve 2021 - Médaille d'Argent au concours Général Agricole 2019 - Médaille d'Or au concours des Féminales 2018

