



Élaboration

Assemblage :

50% de Chardonnay, 35% de Pinot Noir, 15% de Meunier.

Dosage :

Brut - 09 grammes par litre : un champagne avec un dosage en sucre modéré.

“Après un passage de nos raisins dans l’un des derniers pressoirs traditionnels de Champagne, notre cuvée Brut est vieillie plus de 15 mois dans les caves champenoises et remuée minutieusement à la main.”



Cuvée Brut

Sensations

A l’œil, une robe parée de reflets dorés.

Une belle souplesse et une finesse aromatique remarquable.

Un champagne qui exprime toutes les spécificités du terroir champenois à travers les 3 cépages principaux de la région, s’inscrivant ainsi comme la cuvée phare de notre Maison.

Accords

Partenaire idéal de vos apéritifs, la Cuvée Brut peut également s’associer à chacun de vos instants de consommation.

Conseils de dégustation

La cuvée Brut accompagnera tous vos moments simples de convivialité et de partage. La Maison J.C. Grill & fils vous conseille de servir cette cuvée à une température de 8°C et de ne pas la laisser vieillir trop longtemps en cave pour garder toute sa fraîcheur.

