

LOUIS DE SACY

C H A M P A G N E

À VERZY - FRANCE

Cuvée Nue Brut Nature

75 % Pinot noir - 25 % Chardonnay

Base 2014

Dosage 0 g/l –

Terroir : Verzy / Trépail / Cernay

Visuel : Le Champagne se présente paré d'une robe à l'aspect lumineux et fluide, de couleur or jaune pâle avec des reflets jaune bouton d'or. Il est animé par des bulles fines et vives qui alimentent une collerette délicate. La sensation visuelle annonce un vin riche et frais.

Olfactif : Le premier nez exprime de la richesse fruitée incarnée par des notes de mirabelle, de coing, de pêche, d'amande. L'aération du Champagne révèle des parfums de chèvrefeuille et d'aubépine, mêlés à des notes de craie humide, d'iode, de pomme tatin,

Gustatif : Effervescence crémeuse et fondue. Le Champagne exprime un équilibre entre un fruité mûr et fringant, tout en préservant sa signature minérale. La finale fondante et gourmande reste ainsi légère, parfumée et aérienne, avec une matière sèche savoureuse et une ultime sensation iodée de fleurs de sel.

La **Cuvée Nue** Brut Zéro est un Champagne épurée, livrant une farandole fruitée habilement cousue à la pureté minérale. Nous suggérons une température de dégustation de 9 à 12°C dans un verre élancé et galbé.

