

LE MERGER

EXTRA BRUT



CÉPAGE :

100% Chardonnay
Vendanges 2020 uniquement

ORIGINE :

Parcelle située sur la commune de Bethon
Terroir crayeux

DOSAGE : 3 g/l EXTRA-BRUT

VINIFICATION :

8 mois de vieillissement sur lies en cuve inox, pas de filtration, pas de passage au froid, soutirage la veille du tirage.
Fermentation malolactique.
Tirage : Mai 2021.

DÉGUSTATION :

Fruit d'une viticulture VDC avec zéro herbicide, cette cuvée sera parfaite pour tous vos apéritifs, excellente avec vos fruits de mer et exquise en accompagnement de fromages très salés, type parmesan.

SERVICE

10°C - 12°C dans un seau à glace avec de l'eau fraîche et quelques glaçons.

FLACONNAGE : bouteille 75 cl

Magnum(1,5 l) et Jéroboam (3 l) sur demande.

Ce champagne exprime parfaitement la minéralité du terroir crayeux de notre village.

