

CUVÉE EXTRA BRUT GRAND CRU

80% Pinot Noir - 20% Chardonnay

INTENSITÉ & HARMONIE

La cuvée Extra-Brut traduit notre attachement à la terre de Champagne. Seuls les raisins issus de 6 villages classés Grand Cru entrent dans la composition de ce vin. Composé de 80% de pinot noir et 20% de chardonnay, ce vin dosé à 2g est la pure expression du savoir-faire de la Maison Brimoncourt.

Paz Levinson | 92

« Nez complexe, belle acidité, avec beaucoup de fruits type cerise rouge et pommes. C'est un vin crayeux et structuré. Brioche très précise et toastée. »

Stuart Pigott | 93 | James Suckling

« Un Extra Brut généreux et harmonieux avec un bouquet expansif de pomme jaune surmûrie, de mirabelle et une touche de brioche toastée. Malgré un dosage quasi nul, l'acidité citronnée n'est pas trop prononcée. Finale longue et élégante. 100% issu de vignobles Grand Cru. »

DERNIÈRES DISTINCTIONS

James Suckling : 93/100

Wine Enthusiast : 92/100

Jancis Robinson MW : 17/20

Terre de Vins : Or

Jancis Robinson.com

Terre de Vins

JAMES SUCKLING.COM 



CUVÉE EXTRA BRUT GRAND CRU

80% Pinot Noir - 20% Chardonnay



Accords mets & vins

Idéal pour accompagner un turbot rôti avec une sauce écrevisse, des fruits de mer et des saveurs iodées. Il accompagnera également à la perfection les gastronomies asiatiques et mettra en valeur les tonalités épicées.

L'assemblage

Composé de 80% de Pinot Noir et 20% de Chardonnay, la cuvée Extra-Brut est née d'une sélection rigoureuse des meilleurs raisins issus d'années exceptionnelles et de 6 villages classés Grand Cru. Aÿ, Ambonnay, Bouzy, Oger, Le Mesnil sur Oger et Cramant.

Caractéristiques



Appellation
Champagne



Dosage
2 g/L



Alcool
12,5 %
Contenance
750 ml



Vinification
Cuves inox



Vieillessement
72 mois

Dégustation par Gérard Basset MW

Oeil

Couleur jaune citron avec des reflets verts et un cordon léger de bulles fines.

Nez

Nez complexe de nectarine, de fruits secs et de gingembre avec aussi des nuances un peu mentholées.

Palais

Le palais est ample mais avec abondance de fraîcheur. Les arômes de bouche sont sur le pamplemousse rosé avec une jolie finale sapide.