

CUVÉE BRUT RÉGENCE

80% Chardonnay - 20% Pinot Noir

ÉLÉGANCE & FRAÎCHEUR

Assemblage d'une grande finesse aromatique dominée par l'élégance du Chardonnay, Brut Régence incarne l'esprit Brimoncourt. C'est un vin galant qui séduit par sa fraîcheur, sa texture ronde et sa finale délicatement fruitée.

Roger Voss | 90 | Wine Enthusiast

« C'est un Champagne floral, parfumé, équilibré et d'un bon dosage. L'assemblage de Pinot Noir et de Chardonnay est plein de pommes fraîches avec une texture minérale »

Stuart Pigott | 91 | James Suckling

« Élégant et racé avec des tonnes de notes de zeste de citron et de fleurs, ce vin est assurément sec avec une bonne profondeur et beaucoup de caractère grillé à la finale vive et longue. Un assemblage dominé par le chardonnay. »

DERNIÈRES DISTINCTIONS

James Suckling : 91/100

Wine Enthusiast : 90/100

Jancis Robinson MW : 16,5/20

Bettane & Desseauve : 15,5/20

Drinks Business : Or

the drinks business

JAMESSUCKLING.COM 

bettane+desseauve



CUVÉE BRUT RÉGENCE

80% Chardonnay - 20% Pinot Noir



Accords mets & vins

Idéal avec un carpaccio de thon légèrement épicé, un ceviche de langoustine ou un turbot poché sauce mousseline. S'accorde également à la perfection avec le parmesan.

L'assemblage

Composé de 80% de Chardonnay et 20% de Pinot Noir.

Caractéristiques



Appellation
Champagne



Dosage
6 g/L



Alcool
12,5 %
Contenance
750ml - 1500ml - 3000ml



Vinification
Cuves inox



Vieillessement
48 mois

Dégustation par Gérard Basset MW

Oeil

Couleur jaune pâle, reflets verts avec un cordon de fines bulles.

Nez

Nez de citron vert avec des nuances de pêche et de fleurs blanches.

Palais

Assez rond en bouche avec une texture crémeuse à point. Les arômes de bouche sont sur la pâte de coing avec une jolie finale florale.