CUVÉE BRUTE MOUSTACHE

80% Chardonnay - 20% Pinot Noir

La cuvée Brute Moustache reprend les caractéristiques de notre cuvée signature Brut Régence.

ÉLÉGANCE & FRAÎCHEUR

Assemblage d'une grande finesse aromatique dominée par l'élégance du Chardonnay, Brute Moustache 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 soutenu par de jolies notes d'agrumes avec une texture minérale »

Stuart Pigott | 91 | James Suckling

« Épuré et racé avec une multitude de zestes de citron, accentué de notes de fleuraison. Ce champagne ne peut se tarir d'éloges quant à son caractère sec, profond et toasté. Une finale tout en longueur. Un assemblage dominé par le Chardonnay. À déguster sur le champ »

DERNIÈRES DISTINCTIONS

James Suckling : 91/100
Wine Enthusiast : 90/100
Jancis Robinson MW : 16,5/20
Bettane & Desseauve : 15,5/20
The Drinks Business 2022 : Or

JAMESSUCKLING.COM

bettane+desseauve

the drinks business

CUVÉE BRUTE MOUSTACHE

80% Chardonnay - 20% Pinot Noir

Accords mets & vins

Idéal à l'apéritif accompagné d'un tarama truffé, de coppa ou de pata negra. La cuvée Brute Moustache se marie également très bien avec un tartare de poisson, un turbot poché sublimé d'une mousseline ou des Saint-Jacques snackées...

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

Vieillissement
48 mois

Dégustation *par Gérard Basset*

Meilleur sommelier du monde

Oeil
Une robe claire, élégante et légèrement dorée mise en valeur par une ligne généreuse de fines bulles entraînantes.

Nez
Un nez subtil et délicat de fleurs blanches (acacia). Une belle fraîcheur doublée d'une grande finesse. L'attaque ouverte et flexible sur le palais se révèle avec des notes légèrement toastées aux arômes de pêche.

Palais
La première sensation de fraîcheur en bouche est structurée par le fruit du pinot noir. Un champagne parfaitement équilibré, sans lourdeur ni sucrosité excessive. Un équilibre porté par la très grande finesse des bulles.

BRIMONCOURT
CHAMPAGNE