

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 | 91 | 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 »

James Suckling | 92 |

« 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 : 92/100

Wine Enthusiast : 91/100

Jancis Robinson MW : 16,5/20

Bettane & Desseauve : 15,5/20

The Drinks Business 2022 : Or

[JAMESUCKLING.COM](https://www.jamesuckling.com)

bettane+desseauve

the drinks business



CUVÉE BRUT RÉGENCE

80% Chardonnay - 20% Pinot Noir



Accords mets & vins

Idéal à l'apéritif accompagné d'un tarama truffé, de coppa ou de patana negra. La cuvée Brut Régence 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



Vieillessement
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.

CUVÉE BRUT RÉGENCE

80% Chardonnay - 20% Pinot Noir

ELEGANT & FRESH

Dominated by Chardonnay, Brut Régence has a great aromatic fineness and embodies Brimoncourt's spirit and signature. It is a gallant wine all the more seducing with its freshness, round texture and delicately fruity finish.

Roger Voss | 91 | Wine Enthusiast

« This is a floral, perfumed Champagne, balanced by a fine level of dosage. The blend of pinot noir and chardonnay is highlighted by delicate citrusy notes along with a mineral texture. Drink this bottling now »

James Suckling | 92 |

« Sleek and racy with tons of lemon-zest and blossom character, this is self-confidently dry with good depth and plenty of toasty character at the crisp, long finish. A blend dominated by chardonnay. Drink now »

LASTEST REWARDS

James Suckling : 92/100

Wine Enthusiast : 91/100

Jancis Robinson MW : 16,5/20

Bettane & Desseauve : 15,5/20

The Drinks Business 2022 : Gold

[JAMESSUCKLING.COM](https://www.jamessuckling.com)

[bettane+desseauve](https://www.bettane+desseauve.com)

[the drinks business](https://www.thedrinksbusiness.com)



CUVÉE BRUT RÉGENCE

80% Chardonnay - 20% Pinot Noir



Food & Wine Pairing

Ideal for an aperitive, to pair with truffled tarama, fined cured meat such as coppa or pata negra. Brimoncourt Brut Régence matches also perfectly with fish tartar, poached turbot with mousseline sauce and snacked scallops.

Blend

Composed of 80% Chardonnay and 20% Pinot Noir.

Details



Appellation
Champagne



Dosage
6 g/L



Alcohol
12,5 %
Bottling
750ml - 1500ml - 3000ml



Winemaking
Stainless steel vats



Bottle ageing
48 months

Tasting by *Gérard Basset*

Best sommelier of the World

Eye

An elegant, clear and golden robe lit up with a generous string of fine and dancing bubbles.

Nose

A subtle and delicate nose of white flowers (acacia). Beautiful freshness and great fineness. The open and flexible attack on the palate blooms with slightly toasted aromas of white peach.

Mouth

The first freshness in the mouth is tempered by the fruit of Pinot Noir structuring the wine. A perfectly balanced champagne, without heaviness nor excessive sweetness. Soft notes lit up with fine and silky bubbles.