

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

« Un nez complexe, un palais sec, une belle acidité ; des notes fruitées (cerise rouge, fruits secs), un vin crayeux et structuré. Une extrême précision sublimée par des notes de brioche toastée »

Stuart Pigott | 93 | James Suckling

« Un Extra Brut généreux et harmonieux avec un bouquet expansif de mirabelles 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

Decanter World Wine Awards : 92/100



JAMESUCKLING.COM

WINE ENTHUSIAST

Jancis Robinson



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. Ay, 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

Meilleur sommelier du monde

Oeil

Sa robe d'un Jaune très clair scintille par ses bulles délicates reliées dans un cordon persistant de perles d'une grande pureté.

Nez

Un nez fin et intense composé de notes d'agrumes et de fruits blancs.

Palais

L'attaque est franche, directe et entière. Les arômes d'agrumes sont en parfaite harmonie avec la minéralité du vin donnant une finale spectaculaire et persistante.

CUVÉE EXTRA BRUT GRAND CRU

80% Pinot Noir - 20% Chardonnay

INTENSE AND HARMONIOUS

Composed of 80% Pinot Noir and 20% Chardonnay, the Extra-Brut cuvée is the result of a rigorous selection of the best grapes from outstanding years, in 6 villages classified as "Grands Crus". After 4 years spent maturing in the cellar, this 2g wine is the purest expression of the Maison Brimoncourt's know how.

Paz Levinson | 92

« Complex nose, dry palate, high acidity, medium body, fruit, red cherry, apples, dried fruits, chalky, structured. Very precise, toasted brioche »

Stuart Pigott | 93 | James Suckling

« A generous and harmonious Extra Brut with an expansive bouquet of mirabelle and a touch of toasted brioche. In spite of almost no dosage, the lemony acidity is not a jot too sharp. Long, elegant finish. 100% from Grand Cru vineyards. Drink now »

LASTEST REWARDS

James Suckling : 93/100

Wine Enthusiast : 92/100

Jancis Robinson MW : 17/20

Decanter World Wine Awards : 92/100



CUVÉE EXTRA BRUT GRAND CRU

80% Pinot Noir - 20% Chardonnay



Food & Wine Pairing

Ideal to accompany a roasted turbot with crayfish sauce, seafood and iodine flavours. It will also match perfectly Asian cuisine and enhance spiced tons.

Blend

Composed of 80% Pinot Noir and 20% Chardonnay from 6 "Grands crus": Ay, Ambonnay, Bouzy, Oger, Le Mesnil-sur-Oger, Cramant.

Details



Appellation
Champagne



Dosage
2 g/L



Alcohol
12,5 %
Bottling
750 ml



Winemaking
Stainless steel vats



Bottle ageing
72 months

Tasting by Gérard Basset

Best sommelier of the World

Eye

Its very light yellow robe sparkles with delicate bubbles gathering into a persistent string of pearls of great purity.

Nose

Fine and intense nose with notes of citrus and white fruits.

Mouth

The attack is forthright, frank and full. The aromas of citrus fruits are in perfect harmony with the minerality of the wine and they go on in a splendid lingering finish.