

Description :

Notre cuvée zéro dosage est *l'assemblage classique de la maison, le Brut Sélection* mais sans ajout de liqueur au moment du dégorgement. C'est 41% de vin de réserve, un goût toujours identique malgré *les variations de matière première* en fonction des années et l'art du vigneron champenois dans sa plus *pure et plus simple expression. Un champagne vrai.*

Dégustation :

Au nez des notes de fruits blancs ainsi que des arômes de bergamote. En bouche, les caractéristiques de ce vin sont sa vivacité et sa fraîcheur qui accompagne son fruité et sa souplesse. On note la belle maturité, une structure prononcée et un léger boisé.



Assemblage :

- 60 % de Chardonnay
- 10 % de Pinot Noir
- 30 % de Meunier

Vinification :

Les vins de réserves sont tous passés en fût et les fermentations malolactiques ne sont pas réalisées.

Repos en cave :

30 mois minimum sur lies après tirage
3 mois minimum après dégorgement

Dosage :

BRUT ZERO : Aucun dosage.

Accord Mets et Vins :

À l'apéritif avec quelque huitre ou une petite tartine de Chaource.

Flacons :

Bouteilles (750 ml)

Villevénard, Marne, France
champagne.barnier.rg@wanadoo.fr