



C H A M P A G N E

ÉBART - RÉGNIER

Vigneron Indépendant



INSTINCT L « Extra-Brut »

ASSEMBLAGE: 50% Pinot Meunier, 50% Pinot Noir

VIEILLISSEMENT EN CAVE: 4 ans

DOSAGE: 3 g

ROBE : Jaune à reflets bronze et or. Belle effervescence généreuse et tonique, chapelets et trains de bulles généreux se stabilisant en un ruban de mousse fin et dense.

NEZ : Il est immédiatement sous l'emprise d'arômes de noisettes et d'amandes fraîches accompagnés d'effluves balsamiques. Lui succède un univers plus exotique d'ananas rôti, de fruits jaunes, d'abricots, de pêche blanches et de mirabelles.

LA BOUCHE : L'attaque de bouche est conforme aux attentes d'un extra brut, dotée d'une belle tension mais sans excès. On est sur des notes de maturité, d'oranges et de mandarines confites accompagnées de notes délicatement crémeuses. Un champagne racé et déjà complexe dans un registre de fruits confits et d'épices fruités.

STYLE DE VIN : Un Champagne forcément d'apéritif mais aussi de gastronomie qui laisse au plat toutes leurs saveurs et valorise la dégustation.

89 pts  WINEENTHUSIAST

