

BRUT
MO-
SAÏ-
QUE



BRUT MOSAÏQUE

Mosaïque de crus, de cépages et d'années, mosaïque d'arômes et de saveurs, notre cuvée emblématique porte bien son nom...

DÉCOUVRIR

Assemblage légèrement dominé par le Chardonnay (35 à 40%) conférant à la cuvée fraîcheur et finesse d'arômes. Le Pinot noir (30 à 35%) apporte la structure de ce vin aérien et le Pinot Meunier (25 à 30%) procure du fruité.

Sélection de terroirs fins dont une partie de grands crus de la Côte des Blancs et de la Montagne de Reims. La présence de 20% de vins de réserve apporte la régularité et un temps de vieillissement de plus de 3 ans allié à un dosage léger (10g/l) donne un vin complexe et harmonieux.

(AD)MIRER

Fines bulles en robe pâle aux reflets d'or blanc.

HUMER

Arômes de fruits frais (amande, figue, poire) et de fleur d'oranger. L'aération laisse transparaître des notes plus mûres de pain frais et de miel.

SAVOURER

Attaque fraîche, bouche souple, finale fruitée et persistante.

Instant...

Tous ! De jour comme de nuit, à l'apéritif, avec un poisson ou un fromage, dans l'intimité ou entre amis, le Brut Mosaïque se fait complice de tous les instants d'émotion partagée.

Accord...

" Rouget fiède accompagné d'une crème de langoustine marinée sur salade de carottes, fruits exotiques et feuilles de coriandre. "

Frederik Deceuninck

Lauréat du Trophée JACQUART 2008 - Edition Belge
Restaurant SEL GRIS, Knokke Heist, Belgique

