

CHAMPAGNE BRICE

FAMILLE À BOUZY DEPUIS 1684



Le Mont des Tours

BRUT NATURE - GRAND CRU

CÉPAGES

100% Pinot Noir

ORIGINES

Bouzy, Grand Cru 100 %
Lieu-dit Le Mont des Tours

VINIFICATION

Vinification et élevage en fûts (100%).
Pas de fermentation malolactique.
Conservation d'un minimum de 48 mois.

DOSAGE

= 0 g/l - BRUT NATURE

FLACONNAGES

Bouteille spéciale BRICE 75 cl

DÉGUSTATION

Le Mont des Tours dévoile l'intensité solaire du Pinot Noir de Bouzy.

Sa bulle fine accompagne une bouche ample et structurée, portée par des notes de fruits rouges frais et une trame minérale affirmée.

La finale, tendue et droite, prolonge l'expression du terroir avec précision et énergie.

SERVICE

10°C dans un seau à glace avec de l'eau fraîche et quelques glaçons.

ACCORDS METS/VINS

Tataki de canard, betterave fumée et framboise.
La chair fondante et le jeu terre-fruit soulignent la richesse et la tension du vin.