

CHAMPAGNE BRICE

FAMILLE À BOUZY DEPUIS 1684



La Chatelaine

BRUT NATURE - GRAND CRU

CÉPAGES

100% Chardonnay

ORIGINES

Ambonnay, Grand Cru 100 %
Lieu-dit La Chatelaine

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

La Chatelaine révèle l'expression pure d'Ambonnay Grand Cru. Sans dosage, sa bulle fine met en valeur une matière tendue et lumineuse.

Les fruits blancs et la craie s'accordent sur une trame droite, fraîche, portée par une finale saline et subtilement épicée.

SERVICE

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

ACCORDS METS/VINS

Carpaccio de Saint-Jacques aux agrumes, huile d'olive et zeste de combava.

La finesse du mollusque et la fraîcheur acidulée subliment la tension minérale et l'élégance crayeuse de la cuvée.