

Closquet Brut

Champagne

La maison Closquet cultive un vignoble réparti sur 18 hectares et sur plusieurs cru de la région. Cette situation lui assure un assemblage de 3 cépages : du Pinot Noir, du Chardonnay et du Pinot Meunier.

Sols:

Craie

Cépages :

45% Pinot Noir
30% Chardonnay
25% Pinot Meunier

Commentaires de dégustation :

A l'oeil, le Brut avec sa robe brillante et limpide aux reflets ambrés, rappelle la couleur paille caractéristique du Pinot Noir. Dans la flûte, il est joyeux avec un fin cordon de bulles. Au nez, il dégage une impression de vitalité et des parfums de printemps, ainsi que quelques accents de "grillés" et de miel mille-fleurs. Au palais, des bouquets de fruits murs, d'agrumes, donnent une sensation de plénitude et de légèreté. Un vin agréable et racé, essentiellement fruité, dont l'harmonie invite à un prolongement du plaisir.

A servir autour de 10°C

