

*Un Champagne "Nature"*

## CHAMPAGNE EXTRA BRUT



Sa mousse est onctueuse, et sa couleur jaune pâle et brillante illumine le verre à dégustation dans lequel les arômes se développeront beaucoup mieux que dans une flûte étroite. Des notes de brioche grillée peuvent alors se dévoiler et laisser place à des arômes de prune, de coing, de poires, de caramel au beurre salé et de fleur blanche.

La bouche est vive et fruitée, on retrouve immédiatement la poire et le caramel. Il est doux et long en bouche.

*Tout en fraîcheur et expressif, l'Extra-Brut est un Champagne que vous apprécierez sur un plateau de fruits de mer ou encore des sushis.*

### Assemblages :

75% Pinot Meunier



15% Chardonnay



10% Pinot Noir



### Vinification :

Débourbage à froid naturel. Fermentation alcoolique se déroule sous contrôle des températures en cuves inox. Fermentation malolactique effectuée.

Vieillessement sur lies de 3 ans.

Dosage minimal : 4,5 g/L.

### Dégustation :

- **Oeil** mousse onctueuse, couleur jaune pâle.
- **Nez** brioche grillée, prune, coing, poire et pâte sablée et fleur blanche.
- **Bouche** vive et fruitée. Poire, pâte sablée et caramel au sel.

### Accord mets vin :

Convient parfaitement à l'apéritif avec des rillettes de maquereau et tomates-cherise - ou en dessert avec un pithiviers.

### Conditionnement :

Bouteilles 75 cl

### Récompenses-presses :

Prix des Vinalies Nationales 2009

Selection du Guide Fleurus des Sommeliers

CHAMPAGNE  
**DÉHU**  
Père & Fils

[www.champagne-dehu.com](http://www.champagne-dehu.com)