



# La Naturelle

## BRUT NATURE

30% Chardonnay, 70% Pinot Noir d'Avirey-Lingey, secteur de la Côte des Bar.

*Le vin à son état pur, la Naturelle ne cache rien.*

*Naturelle par son dosage, elle ne bénéficie d'aucun sucre ajouté. Naturelle par nos méthodes de travail, elle est créée dans le respect de notre environnement.*

## SPÉCIFICITÉS

L'âge moyen des vignes pour cette cuvée : 40 ans |  
Année principale : récolte 2021 | Proportion de vins  
de réserve utilisés : 40% (2019 & 2020).

## VINIFICATION

Fermentation malolactique | Élevage : cuve inox |  
Filtration, passage au froid | Temps de repos en  
cave : 24 mois minimum | Degré d'alcool : 12%.

## ACCORDS

**Poisson** : crustacés, huîtres, cabillaud, lotte, raie,  
Saint-Pierre, rascasse.

**Garniture** : légumes oubliés, carotte/patate douce,  
pâtes, risotto, tomates.



## DÉGUSTATION

**Oeil** : bulles fines et vives, assez fluide, couleur or  
jaune.

**Nez** : fruits noirs, fruits jaunes, fleurs jaunes, fruits  
blancs.

**Arômes** : acacia, tilleul, noisette, beurre, mie de  
pain, fruit de la passion, framboise, cassis, épices  
douces, quetsche, rose, miel.

**Bouche** : attaque fraîche, riche, effervescence  
crémeuse, matière fruitée pulpeuse, charpentée,  
fraîcheur tendue, finale vive.

**Segmentation** : VIF (frais et tonique)

**Service** : température de dégustation 9 à 12 degrés.