

BRUT RÉGENCE

BRIMONCOURT

Frais et élégant

Assemblage d'une grande finesse aromatique dominée par l'élégance du Chardonnay, Brut Régence incarne l'esprit Brimoncourt. C'est un vin galant qui séduit par sa fraîcheur, sa texture ronde et sa finale délicatement fruitée.



Commentaires d'Andrew Caillard (Master of Wine) - 94 points

"Belle couleur jaune de moyenne intensité, le nez est d'une grande fraîcheur avec des arômes délicats d'agrumes et de fleurs blanches, et notes fruitées charmeuses. En bouche, une texture soyeuse où l'on retrouve une minéralité affirmée. La bulle est fine et la longueur est remarquable. Un vin très séduisant, un style résolument élégant et rafraîchissant.



La Maison Brimoncourt

En 2008, Alexandre Cornot réveille Brimoncourt, une marque de champagne endormie, pour la transformer en une Maison vive et audacieuse. Libre d'Esprit et animée par une volonté constante d'excellence, Brimoncourt est un hommage à l'esprit original du vin de Champagne.





Accords mets & vins



Le champagne Brimoncourt Brut Régence s'accorde à la perfection avec un tartare de bar au citron vert, d'un ceviche de langoustine ou d'un turbot poché sauce mousseline, il se marie très bien avec le parmesan et il est également parfait à l'apéritif.

Assemblage

Son assemblage est composé à 80% de Chardonnay et 20% de Pinot Noir.

Détails



Appellation
Champagne



Dosage
8 g/L



Alcool
12.5 %
Contenance
750 ml



Base du vin
2012
Tirage
2013



Vinification
Cuves inox
Vieillessement
36 à 48 mois



Transport
Caisse : 6 bouteilles /10kg
80 caisses/palette
8 couches/palette
Palette : 850kg/800x1200

Dégustation



Oeil
Une mousse crémeuse et de fines bulles qui forment un joli cordon. La robe affiche une belle couleur jaune paille de moyenne intensité aux reflets dorés et d'une brillance éclatante.



Nez
Nez délicat, subtil et très élégant. Il révèle des arômes de fleurs blanches, d'agrumes et des notes fruitées charmeuses.



Bouche
La minéralité s'affirme, la bouche est agréable, dotée d'une délicate rondeur. Une grande fraîcheur tonifie la palais pour mettre en exergue une jolie structure, ample et complexe, portée par une belle longueur.

Contact

CHAMPAGNE BRIMONCOURT
84 bd Charles de Gaulle - 51160 Aÿ
☎ +33 326 587 900 / info@brimoncourt.com
www.brimoncourt.com / #Brimoncourt

