

Champagne Evidence Brut Grand Cru



Fraicheur et convivialité sont les maîtres mots pour cette cuvée.

Fer de lance des champagnes Brémont, elle se prêtera à tous les moments de votre vie, exceptionnels comme anodins.

Un champagne vrai et sans concession.

93/100

Assemblage : 70 % Pinot Noir, 30 % Chardonnay avec 35 à 39 % de vieux vin de réserve selon l'année





Vieillessement en cave : 4 ans sur lattes

Dosage : 7 grammes de sucre par litre

Flaconnage : 37.50 CL, 75 CL, 150 CL, 600 CL

Température idéale de service : 8 – 10°C

Commentaires de dégustation :

-  Robe or subtil à l'effervescence soutenue.
-  Nez fruité et élégant où se mêlent des arômes de fleurs blanches et d'agrumes.
-  Bonne longueur en bouche et une réelle finesse entre fruits blancs et notes grillées. La finale bien équilibrée s'accompagne de notes de citron et de mandarine.
-  Un brut qui vous séduira à l'apéritif par sa légèreté, et pourra s'accorder avec des viandes blanches, des fromages à pâte cuite ou pressée, ou bien encore un jambon persillé.