



Champagne Guenin Nature d'Argile Brut Nature

Au cœur du village pittoresque d'Essoyes, Axelle et Sébastien élaborent des champagnes bio de caractère sur un terroir de calcaire kimméridgien, similaire à celui de Chablis. Grâce à une fermentation spontanée sur bois ancien et à un style Brut Nature sans compromis (sans sucre ajouté), le champagne s'exprime dans sa forme la plus pure et gastronomique : intense, cristallin et d'une minéralité vibrante.

L'essence même de la Côte des Bars. Dans cette cuvée, le Pinot Noir incarne à la perfection l'expression « une main de fer dans un gant de velours ». Un champagne expressif, charpenté, mais d'une finesse en même temps si élégante. Baies sauvages, notes florales, minéralité saline. En un mot : un grand champagne.

46,28 €

Domaine viticole	Champagne Guenin
Pays - Région	France - Champagne
Style de goût	Mousseux
Raisins	Pinot Noir
Viticulture	Biologique
Vinification	Faible intervention, fermentation spontanée et élevage du vin de base en fûts de chêne.
Maturation	Minimum 2 ans sur lattes - Non dosé
Drinking window	À boire dans les 3 ans après l'achat
Gastronomie	Apéro, crustacés, plats délicats
Volume (cl.)	75.0
Pourcentage d'alcool	12.0