



Hommage à  
**GASTON BURTIN**  
CHAMPAGNE

À ÉPERNAY - FRANCE



## EXTRA BRUT

*Elegance, Pureté & Finesse*

Cette cuvée Extra Brut est élaborée à partir de Chardonnay, Pinot Noir et Meunier issus des meilleurs terroirs de la Champagne.

Son faible dosage et son long vieillissement offrent un équilibre parfait entre pureté et générosité. Sa palette aromatique riche et sa fraîcheur acidulée se dévoilent tout en finesse et en élégance.

### ÉLABORATION

**Approvisionnement** : sur 20 crus

**Assemblage** : 40 % Pinot Noir | 40 % Meunier | 20 % Chardonnay

**Année de base** : 2019

**Vieillessement** : 3 ans minimum

**Dosage** : 5g/L

**Format disponible** : bouteille



### NOTES DE DÉGUSTATION

**Ceil** : robe brillante | reflets dorés.

**Nez** : fruits blancs | miel d'acacia | pointe briochée.

**Bouche** : zestes d'orange | framboise | fraîcheur acidulée.

### SUGGESTIONS DE DÉGUSTATION

Cette Cuvée Extra Brut faiblement dosée accompagnera à merveille apéritifs, sushis, poissons crus et fruits de mer.

### 2019, UNE ANNÉE REMARQUABLE

Alors que l'année 2019 débute avec des températures dans les normales saisonnières, un printemps pluvieux et glacial accompagné de plusieurs épisodes de gel détruit 3% des bourgeons.

Ce sont ensuite la sécheresse et plusieurs vagues de chaleur qui entraînent une importante perte de rendement.

La vigne prouve une fois de plus son impressionnante capacité d'adaptation et les raisins, bien que moins nombreux, atteignent une belle maturité offrant un équilibre parfait entre acidité, taux de sucre et concentration aromatique.