

CHAMPAGNE  
Jean Bernard  
*Bourgeois*

# Cuvée Aristide Millésime 2012 Extra-Brut

**Nouvelle cuvée**



Franc et minéral

## Assemblage



50 % chardonnay, 50 % pinot noir, vendange 2012, cœur de cuvée tirage en avril 2013, élevage prolongé sur lattes, dégorgement 2023 dosage extra-brut à 3 g/L

## Dégustation



robe or clair



fruits à chair blanche, notes de brioche, viennoiserie, fruits secs, grillé subtil



fraîcheur et puissance, finale minérale, arômes épanouis et persistants



## Accords mets vins



Champagne de gastronomie, idéal avec des produits de la mer, coquillages, sushis, sashimis, lotte, caviar