Bottleneck BV
Draaiboomstraat 97
2660 Hoboken-Antwerpen
België



Champagne Guenin Effloraison 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.

C'est la signature percutante de Sébastien Guenin : un assemblage non dosé de Pinot Noir et de Chardonnay qui traduit avec pureté le terroir calcaire d'Essoyes. La fermentation spontanée et l'élevage en fûts de chêne confèrent au vin une texture vineuse et intense, vibrante de notes d'agrumes croquants, de fleurs sauvages et de salinité.

34,30 €

Domaine viticole	Champagne Guenin
Pays - Région	Champagne - Côte des Bar
Style de goût	Mousseux
Raisins	70% Pinot Noir & 30% Chardonnay
Viticulture	Organique
Vinification	Faible intervention, fermentation spontanée et élevage du vin de base en fûts de chêne.
Maturation	Minimum 2 anssur 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