

CHAMPAGNE BRUT

Blanc de Noirs

Domaine Brigandat



Historique : le domaine Brigandat voit le jour en 1961, au cœur du petit village de Channes, à 45km au sud de Troyes. A la tête du domaine depuis 2002, Pierre Brigandat a été rejoint par son épouse Cendrine en 2013. Avec rigueur et passion, ils cultivent les deux cépages nobles Champenois : le pinot noir et le chardonnay, sur un domaine viticole de 8 hectares. Dans le respect de l'environnement (sols travaillés à la charrue depuis 2002) et des hommes.

Parce que la qualité commence dans la précision du geste, ils surveillent chaque étape de la conception de leurs vins. Le travail en cuverie est rythmé par une recherche constante d'amélioration. Un domaine prometteur à suivre de près...

Encépagement : Pinot Noir 100%

Terroir : Argile rouge et craie tendre

Température de Service : 8°C

Potentiel de Garde : 4 ans

Observations : Pierre Brigandat fait des champagnes précis, vifs, et plaisants. La cuvée « Blanc de Noirs » fait référence au pinot noir, soit un champagne "blanc" issu de raisins noirs.

On retrouve une très jolie robe jaune clair et une complexité bluffante au nez, avec une belle élégance ; C'est un Champagne qui prend son temps pour se donner, les arômes se révélant doucement les uns après les autres. En bouche, la bulle est vive mais ne prend pas le dessus, laissant le vin s'épanouir sur nos papilles. Le dosage est faible là encore, et c'est tant mieux ! La finale est ample et d'une impressionnante longueur.



La Cave de Longchamp - 72 rue Georges Lafont 44300 NANTES

☎ : 02 40 59 13 14

E-Mail : accueil@cave-de-longchamp.com / www.cave-de-longchamp.com