

Le Don de la Mer BRUT 1ER CRU

Vieilli par les vagues et dans nos caves

La cuvée la plus emblématique du Champagne Gaston Révolte.

Vieillie en cave puis dans l'océan, la bouteille est naturellement recouverte de coquillages et de coraux. Son vieillissement unique en fait une cuvée d'exception. Une formidable expérience sensorielle pour un champagne pas comme les autres.

Ces bouteilles ne sont disponibles que sur allocation.



ASSEMBLAGE Pinot Noir / Chardonnay

TERROIR Vignes âgées de 45 ans en moyenne
Sols crayeux
1er Cru, terroir d'Avenay Val d'Or

VINIFICATION Récolte manuelle
Vinification en cuves d'acier émaillé
Entre 10 et 12 mois dans l'Océan Atlantique
Légère filtration à froid

VEILLISSEMENT Elevage sur lies en cave : 3 ans

DOSAGE 6,5 g/l

ALCOOL % 12,5%



Oeil : La mousse est abondante et fine au moment du service. Effervescence active. La couleur est lumineuse, or vif.

Le vin est brillant et limpide.



Bouche : Son attaque en bouche est étonnamment vive et fraîche.

Elle révèle des épices légères avec de subtiles notes iodées. Sa structure est ample et crémeuse.



Nez : Le nez exprime une agréable maturité et révèle des arômes de fruits blancs.

Généreux avec une délicate note épicée.



Dégustation : Une cuvée incomparable en raison de son vieillissement unique. Une découverte visuelle et gustative spectaculaire.

Température de service : 10°.