



# Brute Moustache

## Champagne Brimoncourt

---

Brimoncourt est un hommage à l'histoire ininterrompue qui a fait du champagne le brillant ami des belles tables et dont les valeurs cardinales sont l'élégance, le partage et la légèreté. La signature de Brimoncourt est celle d'Alexandre Cornot, gentleman des temps modernes, admirateur de la nature, amoureux de la terre de Champagne et de son vin, il insuffle cette touche particulière de personnalité dans chacune de ses créations.

Producteur : Champagne Brimoncourt

Région : Champagne, Vallée de la Marne

Appellation : Champagne

Cépage(s) : Chardonnay 80 %, Pinot noir 20 %

Taux d'alcool : 12,5%

Format : 750 ml

Code S.A.Q. : 14400540 spécialité par lots

Prix : 60,75\$ particulier / 52,84\$ licencié

### Commentaires de dégustation

Cuvée sélectionnée par Alexandre Cornot et Charles-Antoine Crête du Montréal Plaza.

Assemblage d'une grande finesse aromatique dominée par l'élégance du Chardonnay qui lui apporte un nez délicat, subtil et très élégant. La cuvée révèle des arômes de fleurs blanches et des notes fruitées charmeuses apportées par le cépage Pinot Noir, la minéralité s'affirme, lui conférant de la distinction et de la noblesse.

### Pour un meilleur service

Servir entre 8 et 10°C.

### Temps de garde suggéré

Prêt à boire, peut se garder 5 ans.