

*Hommage à*  
**GASTON BURTIN**  
CHAMPAGNE

À ÉPERNAY - FRANCE

BRUT

Fruit, élégance & fraîcheur

La cuvée Brut présente une robe jaune brillant aux reflets dorés, animée par une effervescence fine et persistante.

Le premier nez floral évolue vers des notes d'abricot et de pomme caramélisée, avant de laisser place à des arômes plus gourmands de brioche, accompagnés de nuances légèrement toastées.

En bouche, l'attaque fraîche et généreuse révèle une belle richesse aromatique, portée par des notes d'agrumes, de miel et de praline.

La finale, acidulée et rafraîchissante, prolongée par une touche de zeste d'orange, équilibre avec élégance la générosité de cette cuvée.

■ **ÉLABORATION**

**Approvisionnement :** sur 50 crus

**Assemblage :** 35 % Meunier | 35 % Pinot Noir | 30 % Chardonnay

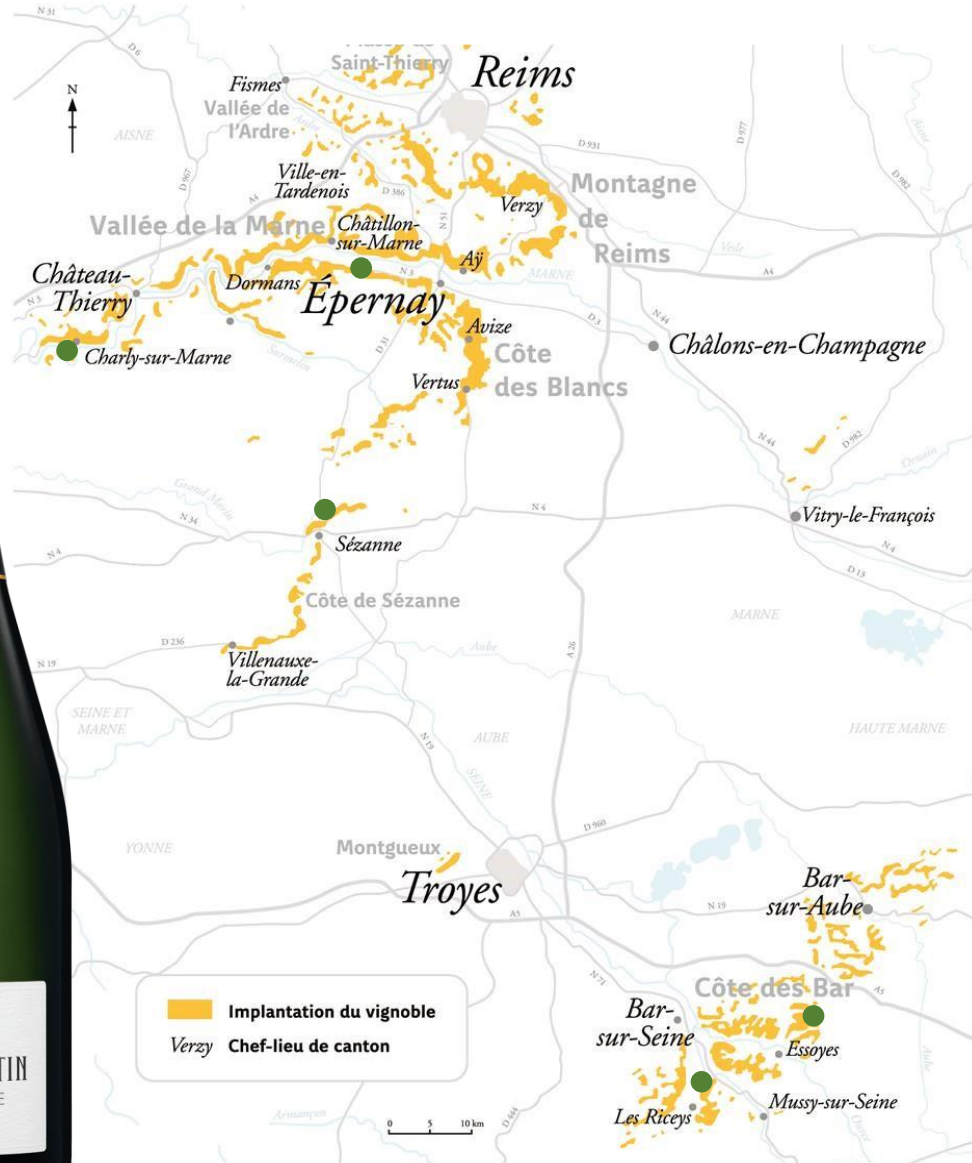
**Année de base :** 2021

**Vins de réserve (Solera) :** 25 %

**Vieillessement :** 4 ans minimum

**Dosage :** 8 g/L

**Formats disponibles :** bouteille | demi-bouteille | magnum | jéroboam  
(L'année de base peut varier pour les flacons autres que les bouteilles 750 ml)





### ■ NOTES DE DÉGUSTATION

**Œil** : jaune brillant | reflets dorés | bulles fines et persistantes.

**Nez** : abricot | pomme caramélisée | brioche.

**Bouche** : agrumes confits | miel | praline | générosité.

### ■ SUGGESTIONS DE DÉGUSTATION

Consensuelle, cette cuvée conviendra pour toutes les occasions.

### ■ 2021, DES RENDEMENTS HISTORIQUEMENT FAIBLES

La vendange 2021 est marquée par un automne et un hiver pluvieux, suivis d'un printemps frais, malgré un épisode de chaleur précoce en mars.

De fortes gelées ont touché le vignoble en avril et en mai, avant un été diluvien. Ces conditions climatiques exceptionnelles ont favorisé une pression sanitaire sans précédent et fortement affecté la vigne, entraînant des rendements historiquement faibles.

Si l'année 2021 restera dans les mémoires comme l'une des plus faibles récoltes enregistrées en Champagne depuis plus de trente ans, elle a aussi révélé des vins d'une tension naturelle remarquable, apportant un équilibre précieux en assemblage avec les millésimes plus chauds qui la précèdent et la suivent, notamment 2018, 2019, 2020 et 2022.