

# Luminescence

## METHODE TRADITIONNELLE Brut

Cépages : 40% Chardonnay  
30% Grolleau  
30% Melon de Bourgogne



### Terroir

Schistes et Galets Roulés blancs.

### Cépages : CHARDONNAY – GROLLEAU GRIS – MELON BOURGOGNE

Assemblage subtil de nos cépages locaux dans une Méthode Traditionnelle pour exprimer au mieux le caractère de chacun. Il donne des vins très aromatiques, fruités, floraux et très équilibrés.

### Notes de Dégustation :

Cette Méthode Traditionnelle BRUT bénéficiant d'un élevage Sur Latte de plus de 15 mois, offre avant tout un nez puissant et très aromatique. La bouche est bien construite et révèle à la fois des arômes fleuris et fruités (fruits blancs mûrs et juteux), tout en élégance et en légèreté. Sa méthode BRUTE lui procure fraîcheur et équilibre et donne une grande longueur en bouche.

