

Désobéissance



Une bulle audacieuse pour des mets d'exception.

Ce joyau de Brigands est la quintessence d'une année exceptionnelle à travers le temps. Cette œuvre est née d'une inspiration libre, en désobéissant aux codes traditionnels, mais véritablement abouti après une patience sans mesure. La Cuvée Désobéissance repose sur une vinification appliquée, un élevage en fût de chêne et un vieillissement en bouteille sur lattes de plus de 10 ans, dans le but de rechercher toujours plus de densité, de complexité aromatique et de finesse. Une interprétation de très haute tenue, placée sous le signe de l'excellence et de la désinvolture, pour accompagner la grande gastronomie et visiter tout un monde de saveurs, sans frontières.



Caractéristiques d'élaboration (méthode traditionnelle)

Millésime actuel : 2011.

Cépages : 60 % Pinot Noir 40 % Chardonnay.

Vignes : 50 à 60 ans/ plein sud/ pente 30 %./ Sol Argilo-calcaire.

Rendement : 45hl / ha.

Vendange manuelle, sulfitage minimum, 100 % des jus de la première presse.

Fermentation Alcoolique naturelle, en cuve d'acier émaillé.

Fermentation malo-lactique complète.

Élevage en fût de chêne : 3 mois.

Tirage : Juillet 2012 / **Maturation sur lies en bouteille : 11 ans.**

Degré d'alcool : 12 % Vol.

Dosage au dégorgement : brut à 7 g / litre de sucre.

Flaconnage disponible : Bouteille 75 cl

L'expérience «Désobéissance»

Désobéissance offre une robe d'or intense habillée de reflets lumineux et parée d'une effervescence encore remarquable. Le nez crée la surprise et présente des notes de baies, de mandarines, de fruits compotés et de viennoiseries. L'évolution s'ouvre sur des arômes de fruits secs, de miel, de pain d'épices et de sous-bois. Quelques notes de torréfaction et de vanille complètent le bouquet. En bouche, l'attaque est puissante et voluptueuse. Un contraste exquis persiste entre une texture soyeuse, une densité enveloppante et une fraîcheur préservée. La maturation prolongée a permis au vin d'acquérir profondeur, complexité et vinosité et de préserver une bulle fine qui séduiront les plus fins gourmets.

L'alliance «Désobéissance»

Désobéissance permet de braver les interdits avec impertinence et audace, en créant des accords avec les mets les plus rares aux goûts les plus prononcés, créant ainsi des explosions de saveurs en bouche. Osez accompagner les grains de caviar, la truffe, le foie gras et même les grands gibiers à poils ou à plumes aux des cèpes ou des girolles. Côté mer, Osez le Saint-Pierre, la sole, la lotte en sauce épicée et relevée, les noix de Saint-Jacques et les grands crustacés de caractères. Côté fromage, osez un roquefort, un époisse ou un fromage corse bien affiné.



Température de service : 9 à 12 °C
Temps de garde : Bouteille 3 à 4 ans

Domaine



Brigand

