

# LITTLE DARK MOUNTAIN – BRUT

*Don't Mess with the Taste.*



Une cuvée née des fascinants terroirs de Sacy et d'Écueil, sur les flancs de la « Petite Montagne de Reims ». Ne vous fiez pas à ce nom réducteur : cette région cache bien son jeu et abrite un terroir à la puissance aromatique captivante.

Le Pinot Noir y est roi et le prouve dans cette cuvée intransigeante, sans concession.



---

100 % Pinot Noir

---

100 % cuvée

---

57 % de vins de réserve perpétuelle

---

Malo faite

---

Vieillessement minimum de 15 mois

---

Dosage : 3 g/L (liqueur maison)

---

**Nez : épices & pureté**

Il s'ouvre sagement, prend lentement ses marques, apprivoise son environnement. Des notes légèrement tourbées se décèlent, appuyées par un univers épicé de laurier, de sauge et de tabac. La pureté du vin s'approche ensuite et promet une bouche plus dense...

**Bouche : fruits rouges & salinité**

Et la densité se fit. Bien supérieure à ce que le nez suggérait, elle est expressive, structurée, marquée par la force élégante du Pinot Noir. Les fruits rouges et les fruits noirs se passent le relais à bon rythme, avec la myrte et la mûre en cheffes de file. La finale est saline et charnue à la fois, confirmant un vin de puissance pure.

**Accords mets-vins :**

*à l'apéritif et au repas, en lâchant les chevaux, sur des plats avec de la matière*

---

Parmentier de canard

---

Lasagnes

---

Confits en tout genre

---

Anciennement nommé  
"Brut Tradition"