

Carte Or Brut existe en demi-sec

Cépage :

100% Pinot Noir

Terroir :

Argilo-calcaire Kimméridgien

Année de vendange:

80 % 2015 / 20 % 2014

Dosage :

11g/litre

Vinification :

Fermentation alcoolique et malolactique en cuves inox thermo-régulées.

Vins stabilisés au froid puis filtrés avant d'être mis en bouteilles.

Tirage :

Mai 2016

Dégustation :

On découvre une jolie robe or pâle et de nombreux trains de bulles viennent prendre naissance sur les parois de la flûte pour aller mourir à la surface.

Le nez s'ouvre sur les fruits à chair jaune type pêche et abricot. On retrouve également des notes de minéralité type pierre à fusil qui viennent s'entremêler aux fruits.

La bouche est riche, généreuse et gourmande et se termine tout en finesse sur une jolie pointe de minéralité.

Accord mets/vin :

Champagne à savourer en toutes occasions.

Contenants :

Bouteille (75 cl)
Demie (37,5 cl)

Distinction :

Médaille d'Or Gilbert et Gaillard 2017

*Toujours conserver vos bouteilles allongées à l'abri de la lumière.
À savourer aux alentours de 6 - 8°C*

