

Carte Or Brut existe en demi-sec

Cépage :

100% Pinot Noir

Terroir :

Argilo-calcaire Kimméridgien

Année de vendange:

50% 2016 - 30% 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 2017

Dégustation :

Jolie robe or pâle révélant d'innombrables bulles en fête.

Le nez s'ouvre sur les fruits à chairs jaunes type pêche et abricot. On retrouve également des notes de minéralité type pierre à fusils 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)
Demi (37,5 cl)

Distinction :

Médaille d'Or Gilbert & Gaillard 2017
Médaille d'Or Gilbert & Gaillard 2016

*Toujours conserver vos bouteilles allongées à l'abri de la lumière.
A servir entre 6 et 8 °C*

