

## Carte Or Brut existe en demi-sec

### Cépage :

100% Pinot Noir

### Terroir :

Argilo-calcaire Kimméridgien

### Année de vendange:

85% 2017 - 15% 2016

### Dosage :

8g/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 2018

### Dégustation :

Sa robe témoigne bien du nom de cette cuvée avec une jolie couleur or clair.

Le nez est très expressif et nous y retrouvons des fruits jaunes tels que l'abricot et le brugnon. Cette cuvée promet beaucoup de gourmandise...

La bouche ne vient pas trahir cette promesse tant c'est un réel plaisir. Entre rondeur et délicatesse, les fruits jaunes qui dominent laissent apparaître des touches de fruits rouges comme la framboise qui apportent une finale acidulée.

### 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 - Lot N° 148*

