

Carte Or Brut existe en demi-sec

Cépage :

100% Pinot Noir

Terroir :

Argilo-calcaire Kimméridgien

Année de vendange:

70% 2018 / 30% 2017

Dosage :

9g/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 2019

Dégustation :

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

Le nez est à la fois expressif et délicat. On y retrouve des fruits jaunes à noyau bien mûrs comme la mirabelle. Des pointes de vanille viennent apporter délicatesse et gourmandise.

Et la gourmandise se retrouve bien en bouche avec une jolie structure tout en rondeur. Les notes de mirabelles et pâte de coing nous enrobent la bouche. Une petite pointe d'acidité en finale vient éveiller nos papilles et apporte une jolie longueur.

Accord mets/vin :

A déguster lors d'un apéritif festif. Cette cuvée ira également parfaitement sur une tartelette de légumes et son sablé de parmesan.

Contenants :

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

Distinctions :

Médaille d'Or : Concours Mani Viti 2022
Médaille de Bronze : Concours Général Agricole de Paris 2022
Sélection au Guide Hachette des Vins 2022

*Toujours conserver vos bouteilles allongées à l'abri de la lumière.
A servir entre 6 et 8 °C - Lot N° 154*

32 Rue René Quinton 10110 LOCHES-SUR-OURCE
Tél : 03 25 29 63 19
champagne.amyot@orange.fr • Champagne-amyot.com

