

Brut Carte Or existe en demi-sec

Cépages :

100% Pinot Noir

Terroir :

Argilo-calcaire Kimméridgien

Année de vendange :

50% 2020 - 50% 2021

Dosage :

10 g/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 2022

Dégustation :

Ce vin se dévoile dans un bel habit jaune pâles aux reflets or
Le nez est très attirant avec des notes gourmandes de fleurs d'acacia, d'aubépine, de fruits rouges.
En bouche, la cerise, la fraise et la framboise à maturité sont à nouveau présentes.

Accord mets/vin :

Ce champagne fera l'unanimité lors de vos apéritifs, vins d'honneur et cocktails dînatoires.

Contenants :

Demi - bouteille (0.37 cl)
Bouteille (75 cl)

Distinctions :

Médaille d'Or au Concours Général Agricole 2023
Médaille d'Or au concours Mani Viti 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°165

