

Brut Carte Or existe en demi-sec

Cépages :

100% Pinot Noir

Terroir :

Argilo-calcaire Kimméridgien

Année de vendange :

100% 2022

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 2023

Dégustation :

Ce Champagne or jaune possède de légers reflets or rose qui représente joliment le Pinot noir.

Le nez est charmeur avec des notes de fruits frais comme la framboise et les fruits rouges acidulés mais également avec des notes d'agrumes.

La bouche est large et nette avec la gourmandise et la fraîcheur des fruits rouges. On y retrouve de la matière avec le zeste de l'orange sanguine présente au nez.

Accord mets/vin :

Ce champagne est fluide et consensuel. Il saura combler le plus grand nombre en accompagnant un apéritif, un vin d'honneur ou autre cocktail dînatoire.

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 et 2024

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°170

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