CHAMPAGNE
AMYOT
LOCHES-SUR-OURCE

Brut Carte Or
existe en demi-sec

Cépage :
100% Pinot Noir

Terroir :
Argilo-calcaire Kimméridgien

Années de vendanges :
10% 2022, 60% 2023, 30% 2024

Dosage :
8,5 gr/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 2025

Dégustation :
Ce champagne séduit par sa robe dorée, intense et gourmande, à la hauteur de son nom. Son nez élégant mêle des notes florales et sucrées.
On y perçoit des arômes de roses, de litchi, de fleur de sureau, de cerise et de poire.
La mise en bouche est fluide et délicate. En plus des fleurs et des fruits, des nuances d'agrumes, comme le jus de citron jaune et le pamplemousse lui ajoutent longueur et complexité.

Accord mets/vin :
Idéal à l'apéritif mais également avec un turbo au sabayon, avec des quenelles de brochet ou avec un perdreau aux champignons.

Contenants :
Demi - bouteille (37,5 cl)
Bouteille (75 cl)

Distinctions :
Médaille d'Or au concours Mani Viti 2022 et 2024
Médaille d'Or au Concours Général Agricole 2023-2026
Sélection au Guide Hachette des vins 2022



Toujours conserver vos bouteilles allongées à l'abri de la lumière.
À servir entre 6 et 8 °C - Lot N°182

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