



Disponible en bouteille 75cl

ÉLABORATION

Assemblage : 100% Pinot Noir (Côte des Bar) dont certaines parcelles en conversion Bio.






Vins de réserve : 20% à 25%, dont une partie issue de foudres de chêne.

Fermentation alcoolique : cuves inox.

Fermentation malolactique : 100%.

Dosage : BRUT 7.5g/L (+/- 1g).

NOS ENGAGEMENTS

-  Viticulture durable en Champagne.
-  Vignes âgées de 15 ans minimum.
-  Premier jus de presse.
-  Dosage en soufre minimisé (jetting).
-  Certifications ISO 22000 et ISO 14001.

DÉGUSTATION

De couleur or brillant et intense.

Un nez frais, riche et expressif dévoilant des arômes de fruits mûrs. Une sensation de charnu, de plénitude et de profondeur, qui rappelle l'enracinement des vignes dans le terroir de la Côte des Bar.

Belle harmonie en bouche, avec des notes de fruits, dotée d'une finale raffinée et fraîche.





Arômes clés : poire, brioche.

Sensations : profond, rond, structuré, fruité.

Accords : volaille rôtie aux truffes, poissons d'eau douce, fromages...

Conseil : servir à 8-10°C.

RÉCOMPENSES

-  MUNDUS VINI (2021)
-  LE POINT (2023)
-  JAMES SUCKLING (2021)
-  IWC (2020) : Michel PARISOT élu Meilleur Chef de Cave de l'année



Étui 75cl