



PUR NOIR

PUISSANCE & ORIGINALITÉ

ASSEMBLAGE: 100% Pinot Noir,

Issu de l'assemblage de plusieurs années :

10% réserve 2014

84% réserve 2015

6% fût de chêne

VIGNOBLE: sol argilo-calcaire.

VIÉILLISSEMENT: sur latte 2 ans.

DOSAGE: 10g/L/Brut

ÉLEVAGE: fermentation malo-lactique, cuve inox thermo-régulée.

NOTES DE DÉGUSTATION

Cette cuvée est exclusivement élaborée à partir du cépage emblématique de la côté des Bar : le Pinot Noir.

Sa robe jaune dorée est très soutenue. En bouche on décèle des arômes de fruits rouges.

Ce 100% pinot noir s'exprime comme un champagne de caractère. La puissance et la rondeur définissent parfaitement cette cuvée originale

TEMPÉRATURE DE SERVICE: 7°C

FLACONNAGES: Bouteille 0,75 L, magnum et jéroboam

