CHAMPAGNE
MILLOT
Père & Fille

PUR NOIR

PUISSANCE & ORIGINALITÉ



ASSEMBLAGE: Pinot Noir 100% dont 6% fût de chêne.

VIGNOBLE: sol argilo-calcaire.

VIÉILLISSEMENT: sur latte 3 ans.

DOSAGE: 8g/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

HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE