

Brut de noirs

« La puissance tout en rondeur »

Pur pinot noir qui vous accompagne à la découverte d'un terroir.
Pour les amateurs de typicité

CARACTÉRISTIQUES

Raisins cueillis manuellement et triés rigoureusement à la vigne
Fermentation alcoolique avec températures régulées
Fermentation malolactique complète
Les vins sont élevés en cuves pour garder un maximum de fraîcheur.
Après la mise en bouteille, la cuvée se bonifie 3 années en cave.

ASSEMBLAGE

100% Pinot Noir
45% de vin de réserve
Titre alcoolique : 12,5%vol
SO2 Total (sulfites) : 0,05g/l
Dosage : 10g/l

LE CARACTÈRE DU VIN

Ses très fines bulles permettent de porter tout en élégance cette cuvée de caractère.
Sa robe jaune doré est le signe d'un vieillissement accompli.
Le nez est aromatique et élégant.
En bouche il est fruité et souple.
100% pinot noir, il est le reflet et la fierté de notre maison.

LES ACCORDS METS-VINS

Servir à 8°C

Apéritif: Gougères, petits fours salés, fromage de Chaource, tartelettes croquantes au thon et carpaccio de radis au chèvre...

Plats: Cabillaud aux topinambours et vanille subtile, andouillette de Troyes au Champagne, fondue de fromage au Chaource, filet de bœuf aux châtaignes...

