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 : 8g/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 du terroir de la Côte des Bar.

- Les accords mets vins :

Servir à 8°-10°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...