

ÉLABORATION

Assemblage	Mono-cépage 100% Pinot Noir
Origine	Côte des Bar
Fermentation	Cuves inox 100% malolactique
Vieillessement	5 ans en bouteille
Dosage	BRUT 7g/L (+/- 1g)

DÉGUSTATION

À l'oeil	Joli rose intense.
Au nez	Très fruité, élégant, arôme de fraises au sucre.
En bouche	Belle attaque fraîche, notes de fruits rouges délicats. Belle longueur en fin de bouche.
À table	À l'apéritif, sur des plats exotiques comme le tajine ou des mets au curry, gambas et pièce de bœuf grillée.
Conseil de service	Servir à 8-10 °C



Ce Champagne à la robe d'un joli rose intense charme par son nez très fruité et élégant, où dominent des arômes gourmands de fraises au sucre.

En bouche, l'attaque est fraîche et vivifiante, suivie de délicates notes de fruits rouges. Sa belle longueur en finale prolonge l'expérience avec finesse.

Idéal à l'apéritif, il s'accorde aussi avec des plats exotiques tels qu'un tajine, des mets au curry, des gambas ou une pièce de bœuf grillée.

ENGAGEMENTS



ÉTUI - COFFRET



Bouteille

1 bouteille
& 2 flûtes 17cl