



Disponible en bouteille 75cl

## ÉLABORATION

**Assemblage** : 100% Pinot Noir de la vendange 2019.

**Terroir** : vieilles vignes, terroir des Riceys (Côte des Bar).

**Vendanges** : cueillette à maturité proche de 13% /vol.

**Macération et fermentation alcoolique** : cuve inox.

**Fermentation malolactique** : 100% en fût.

**Vieillessement** : élevage en fûts pendant 18 mois.

**Édition limitée numérotée** : 1 240 bouteilles.

## DÉGUSTATION

Très belle couleur rouge rubis.

Nez sur les fruits rouges très mûrs : cerise noire, cassis.

Le fruité est accompagné de notes légèrement boisées, toastées, vanillées, le tout avec des nuances de chocolat chaud.

L'attaque est soyeuse puis la bouche continue en fruit croquant.

**Arômes clés** : cerise noire, vanillé, toasté.

**Sensations** : croquant, fruit frais.

**Accords** : bœuf Bourguignon, œufs meurette.

**Conseil** : servir à 18°C.

## NOS ENGAGEMENTS



Viticulture durable en Champagne.



Tri méticuleux à la vendange.



Fûts de chêne issu des forêts de Champagne.



Service Qualité - ISO 22000 et ISO 14001.

## VENDANGE 2019

Cette année s'est distinguée par une préservation remarquable de l'acidité ainsi qu'une excellente synthèse des précurseurs d'arômes, résultant en une palette aromatique tout à fait captivante.