



Disponible en bouteille 75cl

## ÉLABORATION

**Assemblage** : 80% Pinot Noir, dont environ 10% de vin rouge et 5% de rosé de saignée, et 20% Chardonnay.

**Origines** : Montgueux, Vitry et Côte des Bar.






**Vins de réserve** : 20% à 25%.

**Fermentation alcoolique** : cuves inox.

**Fermentation malolactique** : 100%.

**Dosage** : BRUT 8g/L (+/- 1g).

## NOS ENGAGEMENTS

-  Viticulture durable en Champagne.
-  Vignes âgées de 15 ans minimum.
-  Premier jus de presse.
-  Dosage en soufre minimisé (jetting).
-  Certifications ISO 22000 et ISO 14001.

## DÉGUSTATION

De couleur rose légèrement saumonée.

Ce champagne se distingue par ses arômes de fruits rouges charnus, issus des Pinots Noirs du village des Riceys dans la Côte des Bar.

Belle sensation de douceur en bouche puis apparition de notes subtiles et fraîches de fruits blancs. De la rondeur et une finale fraîche et fruitée.

**Arômes clés** : fleurs des champs, fruits blancs et exotiques.

**Sensations** : doux, frais.

**Accords** : tarte aux pommes, crêpe à la vanille...

**Conseil** : servir à 8-10°C.

## RÉCOMPENSES

-  MUNDUS VINI (2024)
-  LE POINT (2023)
-  GILBERT ET GAILLARD (2023)
-  IWC (2020) : Michel PARISOT élu Meilleur Chef de Cave de l'année



Étui 75cl