



Les Terroirs de Cœur

# CHAMPAGNE CŒUR DES BAR BLANC DE NOIRS - 75CL

*Le reflet de la Côte des Bar*

## ÉLABORATION

### Assemblage

Pinot Noir

Issu des premiers jus de presse (Cuvée)

### Terroir, origine principale

Côte des Bar

### Vins de réserve

25%\*

### Fermentation alcoolique

Traditionnelle en cuve thermorégulée

### Fermentation malolactique

Réalisée

### Dosage

Brut

*\*Les pourcentages peuvent varier légèrement selon les années de vendanges*

## DÉGUSTATION

De couleur or brillant et intense.

Un nez frais, riche et expressif dévoilant des arômes de fruits mûrs.

Une sensation de charnu, de plénitude et de profondeur, qui rappelle l'enracinement des vignes dans le terroir de la Côte des Bar.

Belle harmonie en bouche, avec des notes de fruits, dotée d'une finale raffinée et fraîche.

**Arômes clés** : poire, brioche

**Sensations** : rond, structuré, fruité, juteux

**Accords** : à l'apéritif, avec une volaille rôtie aux truffes.

En entrée avec carpaccio de Saint-Jacques.

Au repas avec une blanquette de veau, poulet au citron confit, risotto au safran, poisson d'eau douce, fromages. Au dessert, avec des fruits exotiques.

**Conseil de service** : servir à 8-10°C.

[Voir plus >](#)

## DISPONIBILITÉS



Bouteille 75cl



Étui 75cl



CHAMPAGNE

# CŒUR DES BAR BLANC DE NOIRS - 75CL

*Le reflet de la Côte des Bar*

## RÉCOMPENSES

- 93/100** Guide Melendo - ES - 2024/25
- 93/100** Wine Enthusiast - US - 2025
- 95/100** Gourmet Traveller Wine Magazine AUS - 2020
- 93/100** International Wine Challenge 2024 - UK - 2025
- 92/100** James Suckling - US - 2024
- 16.5/20** Le Point - FR - 2023
- IWC** Michel PARISOT élu Meilleur Chef de Cave de l'année - UK - 2020

## ENGAGEMENTS DE NOTRE MAISON

- Vignes majoritairement âgées de plus de 15 ans
- Viticulture Durable en Champagne
- Premiers jus de presse (cuvée)
- Apport en soufre minimisé (jetting)



[< Retour](#)

