



Les Terroirs de Cœur

CŒUR DE NATURE

75CL

Retour à l'essentiel

ÉLABORATION

Assemblage

Pinot Noir

Issu de premiers jus de presse (Cuvée)

Terroir, origine principale

Côte des Bar, issu d'une sélection de parcelles certifiées agriculture biologique

Vins de réserve

10 à 20%*

Fermentation alcoolique

Traditionnelle en cuve thermorégulée

Fermentation malolactique

Réalisée

Dosage

Brut

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

DÉGUSTATION

Un nez frais, accompagné de notes de biscuits. Belle maturité, avec des arômes de bergamote, d'abricots secs et de pétales de fleurs séchées. Une attaque en bouche tonique et légèrement saline.

Un vin croquant, friand, rappelant la chair bien mûre comme la poire d'Anjou et la mandarine, avec des notes de fleurs blanches. Une finale tout en fraîcheur et très salivante.

Arômes clés : abricot sec, bergamote, fruit frais

Sensations : frais, fruité, biscuité

Accords : à l'apéritif, avec une salade niçoise, fruits de mer, oie farcie, ris de veau, foie gras, Saint-Jacques, joue de lotte, bar, turbot en croûte de sel, fromages (Chaource), chocolat ganache citron, chocolat demi-amer, tarte à la mirabelle...

Conseil de service : servir à 8-10°C.

Voir plus >



DISPONIBILITÉS



Bouteille 75cl



Étui 75cl



Les Terroirs de Cœur
CŒUR DE NATURE
75CL
Retour à l'essentiel

RÉCOMPENSES

- 95/100** International Wine Challenge - UK - 2025
- 92/100** Decanter - UK - 2022
- 92/100** Gilbert & Gaillard - FR - 2023
- 17/20** Le Point - FR - 2021
- 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](#)

