



Flashez ce code pour plus
d'info sur ce vin :



Appellation : Champagne
Classification : 1er Cru - Montagne de Reims
Couleur : Blanc
Cépages : 100% Pinot Noir

A la vigne

Sols : Argilo-calcaire, Argilo-siliceux
Vendanges : Manuelle

A la cave

Vinification : Pressurage direct, Macération pelliculaire pré fermentaire , Fermentation avec contrôle des températures de fermentation , Elevage en cuve, Prise de mousse ou seconde fermentation en bouteille (plus de 12 mois)
Contenances : 0,75L

Dégustation

Robe : Jaune pâle
Arômes : Groseille, Acacia, Miel, Beurré
Goût : Rond, Fruité, Fines bulles, Ample (équilibré, harmonieux), Persistant
Garde : < 3 ans - Service : 8-10°C
Alcool : 12.5 - Sucres résiduels : 3

Accords mets / vin

Ecrevisses, Homard, Brochet

Récompenses / Distinctions

Médaille de bronze : Decanter 2017
Médaille d'argent : International Wine Challenge 2017