

Coteaux Champenois

VIN ROUGE



- Floral
- Epicé
- Harmonieux



ASSEMBLAGE

100% PINOT NOIR

DESCRIPTION

ELEVAGE : 18 mois en fût de chêne neufs

OENOLOGIE

- Sélection de nos meilleurs parcelles de pinot noir exposées sud - sud est.
- Vendange des raisins à plein maturité (10,5°)

TERROIR

100% Côte des Bar

SERVICE : 12°C

ARÔMES



PIVOINE



CUIR



VANILLE

ACCORDS METS ET RATAFIA



FROMAGES AFFINES



JARRET DE VEAU

L'OEIL

Robe rubis profonde et brillante.

LE NEZ

Au nez c'est le Pinot Noir qui prévaut, ce nez inimitable, qui nous dit la Champagne et nous raconte la Bourgogne, il garde encore tous les arômes du raisin, tous les petits rouges aussi, puis il s'enrichit d'un floral profond de rose et de pivoine, d'oeillet et de violette ... de muscade et de vanille.

LA BOUCHE

En bouche nous avons un équilibre parfait entre la puissance et la douceur, les fruits sont là, les fleurs aussi et puis les épices, un peu de cuir, de café, de cigare de la Havane. Un vin qui chante et qui danse, sa finale laisse la bouche parfumée et le souvenir d'un moment heureux.

