

Forget me not

BIOLOGIQUE



- Fruité
- Minéral
- Élégant



ASSEMBLAGE

80% PINOT NOIR 20% CHARDONNAY

DESCRIPTION

ELEVAGE : 24 mois minimum

OENOLOGIE

- Première presse seulement
- Filtration tangentielle.
- Fermentation alcoolique (16°) et malolactique (18°) en cuves inox thermorégulées.

TERROIR

100% Côte des Bar

DOSAGE : 9 G/L

SERVICE : 10 - 12°C

ARÔMES



POIRE



SOUS-BOIS



VANILLE

ACCORDS METS ET CHAMPAGNE



MAGRET DE
CANARD AU MIEL



ROUGET RÔTI
AU BEURRE

L'OEIL

Magnifique robe d'un or jaune délicatement teinté de nuances saumonées. Brillante, lumineuse et limpide, elle évoque l'élégance naturelle de ce champagne BIO. La mousse est fine et persistante, ses bulles ardentes éclatent avec une joie contagieuse et annonce un voyage sensoriel captivant.

LE NEZ

Le nez riche nous révèle une promenade baignée de soleil. Les notes fruitées, gorgées de maturité, dévoilent des nuances automnales déli-catement vanillées, suivies par des effluves de feuilles froissées et de sous-bois. Une symphonie olfactive qui évoque la richesse de la nature dans toute sa splendeur.

LA BOUCHE

En bouche, une puissance pleine et enveloppante digne de l'expression anglaise « full mouth ». On croque dedans comme dans un fruit (pomme - poire - nèfle ...).

