

Pinot Noir Celebration

GOLD EDITION



- Exubérant
- Opulent
- Généreux



ASSEMBLAGE

100% PINOT NOIR

DESCRIPTION

ELEVAGE : 24 mois minimum

OENOLOGIE

- Vendange 2020, tri sélectif
- Première presse seulement
- Filtration tangentielle.
- Fermentation alcoolique (16°) et malolactique (18°) en cuves inox thermorégulées.

TERROIR

Sélection de nos plus beaux Pinot Noir
Côte des Bar

DOSAGE BRUT : 9 G/L SERVICE : 8 - 10°C

ARÔMES



PÊCHE DE
VIGNE



CANNELLE



VIOLETTE

ACCORDS METS ET CHAMPAGNE



COCKTAIL DE
CREVETTE



TOAST DE
CHEVRE CHAUD

SA RAISON D'ÊTRE

Plus que notre terroir, le Pinot Noir est notre ADN. Nous lui rendons hommage et le magnifions à travers cette cuvée hautes en couleurs. Une édition limitée qui vous révèle notre cuvée Millésimée en primeur. C'est ici la vendange 2020 qui ne sera pas commercialisée comme telle avant 2026.

L'OEIL

Robe jaune pâle aux reflets brillants. Bulles fines et mousse persistente.

LE NEZ

Intensité rare d'arômes de fruits frais, d'épices et de fleurs des champs.

LA BOUCHE

Explosion de fruits à chair blanche comme la pêche de vigne, l'abricot, le coing mais également des notes marquées de fleurs et d'épices comme la cannelle ou le paprika.

