



Côte des Bar

SITUATION :

Situé en Haute marne, à Rizaucourt au sud est de l'appellation Champagne en Côte des bar

SOLS :

Coteaux argilo calcaires, exposition Sud –sud ouest

CLIMAT :

Climat océanique à tendance continentale. La température moyenne annuelle est de 11°C. La pluviométrie est de 850 mm / an avec une faible insolation. La croissance et le développement de la vigne s'en trouvent limités et la maturation des raisins adaptée à la fraîcheur et à la finesse recherchées dans nos Champagnes.

ASSEMBLAGE :

100 % Pinot Noir Dont 20 % de vins de réserve (vins provenant des récoltes précédentes)

VENDANGE :

manuelle en caisses traditionnelles de 40 kg

VINIFICATION / ÉLEVAGE :

Vinification en cuves inox thermorégulées . Fermentation malolactique. Vieillessement sur lies de 3 ans avant dégorgement. Dosage de 8 g/l

DÉGUSTATION :

Sa robe jaune paille claire légèrement nacrée est resplendissante. Très belle effervescence avec de fines bulles.

Le nez est complexe avec des notes d'agrumes et de fruits exotiques, complètement atypique pour un Pinot Noir. On retrouve aussi des notes épicées comme la vanille ou la cannelle.

En bouche, l'attaque est vive, tendue avec des arômes d'agrumes apportant fraîcheur et gourmandise.

ACCORD METS / VIN :

La fraîcheur de ce Champagne permettra de le servir à l'apéritif ou bien en accompagnement de vos viandes blanches, mais aussi sur un dessert à base de fruits.

TEMPÉRATURE CONSOMMATION : 8°C

GARDE : 2 ans maximum conseillé

CONTENANTS :

Uniquement en bouteille de 75 cl

