



100%

Pinot Noir

CUVEE SEIZE



# CUVEE SEIZE



## ■ ■ FRAIS, PERSISTANT, ÉLÉGANT

**ASSEMBLAGE :** 100% Pinot Noir

**DOSAGE :** Extra-brut (3g/l)

### DÉGUSTATION

**ŒIL :** Ce champagne s'habille d'une jolie robe jaune pâle aux reflets or.

**NEZ :** Ce vin se dévoile sur un nez d'une surprenante jeunesse avec des notes de mirabelles, de pêches blanches, de poires nuancées de fleurs de pommier et de quetsche fraîches.

**BOUCHE :** La mise en bouche est fraîche, élégante avec une jolie verticalité. On y retrouve des notes de cerises blanches, de prunes bleues, de framboises sauvages et de pomme Reinette. La persistance aromatique est très longue avec une finale sur la cerise Burlat.

**ACCORDS METS & VINS :** Ce champagne Blanc de Noir élégant fera merveille à l'apéritif, mais également avec une volaille rôtie, avec un fromage à croûte fleuri comme un Chaource, mais également avec une blanquette de veau par exemple

**CŒNOLOGIE :** Seuls les jus de première presse « cuvée » entre dans la composition. Débourbage naturel par gravité. Fermentation alcoolique d'environ deux semaines à 18°. Fermentation malolactique. Utilisation minimale de soufre. Vieillessement sur lattes pendant plus de 7 ans. Dégorgement environ 6 mois.

**TEMPÉRATURE DE DÉGUSTATION :** 8 à 10°C

**FLACONNAGE :** Bouteille 75cl

---

## 🇬🇧 FRESH, PERSISTANT, ÉLÉGANT

**BLENDING RATIO :** 100% Pinot Noir

**DOSAGE :** Extra-brut (3g/l)

### TASTING NOTES

**EYE :** This champagne is dressed in a pretty pale yellow dress with golden highlights.

**NOSE :** This wine reveals itself on a surprisingly young nose with notes of mirabelles, white peaches, pears nuanced with apple blossoms and fresh quetsche.

**MOUSE :** The palate is fresh, elegant with a nice verticality. It reveals notes of white cherries, blue plums, wild raspberries and Reinette apple. The aromatic persistence is very long with a finish on Burlat cherry.

**FOOD AND WINE-PAIRING:** This elegant Blanc de Noir champagne will do wonders as an aperitif, but also with a roasted poultry, with a cheese with a flowery rind like a Chaource, but also with a veal blanquette for example

**CŒNOLOGY :** Only the juice from the first pressing « la cuvée » is used. Natural clarification using gravity. Alcoholic fermentation of about two weeks at 18°C. Malolactic fermentation. Minimal use of sulphur. Aging on laths for at least 7 years. Disgorging, about six months.

**TASTING TEMPERATURE:** 8 à 10°C

**BOTTLE SEIZES :** Bottle 75cl

