

Caractère

BLANC DE NOIRS



La puissance du pinot noir

Élaboré exclusivement à partir de pinot noir, cette cuvée est l'expression affirmée du fruité et de la rondeur de ce cépage à la structure marquée. Un champagne séduisant et gourmand.

Dégustation

ŒIL

Robe jaune soutenu aux reflets légèrement cuivrés.

NEZ

Expressif et racé, un nez épicé conjuguant des notes de fruits jaunes confits à des notes d'amande et de viennoiserie.

BOUCHE

Elle s'ouvre sur des notes de fruits rouges avec un côté épicé et ample, champagne équilibré ayant une belle fraîcheur et une jolie structure en bouche.



Gourmand
& soyeux

Accords mets et champagne

Cuvée idéale pour un repas au champagne qui s'accommodera parfaitement avec un rôti de bœuf et son riz safrané. Elle s'associera également avec une caille farcie au foie gras accompagnée de cèpes.

Caractère

BLANC DE NOIRS



18^e ASSEMBLAGE

PINOT NOIR 100 % 

VENDANGE 2019 80 %  20 % VINS DE RÉSERVE ANNÉE 2018

CUVÉE 100 %  DONT 70 % TÊTE DE CUVÉE

ORIGINE BAROVILLE - CÔTE DES BAR EN CHAMPAGNE

DOSAGE BRUT 8G / LITRE

LIQUEUR DE CHARDONNAY

MISE EN BOUTEILLES MARS 2020

FLACONS

○ 22 889 BOUTEILLES (75 CL) 18^E ASSEMBLAGE

DEGRÉ D'ALCOOL 12 % VOL.

TEMPS DE GARDE JUSQU'À 3 ANNÉES

TEMPÉRATURE DE SERVICE RECOMMANDÉE 8°C

CONSEIL DE STOCKAGE LES BOUTEILLES DOIVENT ÊTRE ENTREPOSÉES À L'ABRI DE LA LUMIÈRE DANS UN ENDROIT FRAIS, ENTRE 10 ET 15°C, ET RELATIVEMENT HUMIDE, IDÉALEMENT 75% D'HUMIDITÉ