

CARTE NOIRE



Format :
Bouteille 75cl

Description technique :

- Vignes des communes d'Arrentières, Colombé le Sec et Voigny sur le Côte des Bars
- 80% Pinot Noir, 20% Chardonnay – Vendange 2009/2010
- 7g sucre/L - Vieillessement 4 ans en cave

• **Robe** : jaune pâle, reflets verts, limpide, brillante. Bulles fines à montée rapide, un bel aspect.

• **Nez** : fruits blancs bien mûrs, fruits compotés, note beurrée et arrière-plan sur les épices douces, vanille.

• **Bouche** : plaisante, attaque ample et ronde, fraîcheur

Accords mets et vins :

Il est un compagnon parfait de l'apéritif. Vous pouvez également le boire avec un foie gras mi-cuit, des volailles ou un poisson.

Récompenses :

- Médaille d'Or Vinalies Internationales 2016
- Médaille de Bronze Decanter 2015
- Guide Vins et Terroirs (Belgium) : 16/20
- Médaille d'Or Hong Kong 2013 : meilleur vin d'Asie
- Médaille de Bronze Miami 2013