



CUVÉE DAME NOIRE 2018



Description technique :

- . Vigne LIEU DIT Dames Noires à Arrentières
- . 100% Pinot Noir
- . Récolte manuelle – pressurage de la grappe entière
- . 8g de sucre / L - Fermentation alcoolique à 20°

Robe dorée intense à reflets vieil or.

Nez le bouquet est ouvert et mature sur les fruits blancs mûrs voire compotés, les notes pâtisseries et les fruits secs à coque, délicate minéralité.

Bouche : ample et très aromatique. Une belle concentration de matière, des saveurs fruitées intenses, un bel équilibre d'ensemble d'une cuvée ambitieuse et de gastronomie

Accords mets et vins :

Ce champagne pourra être un compagnon idéal pour vos apéritifs dinatoires, suprêmes de volailles aux morilles, foies gras poêlés...

Récompenses :

- 16.5/20 Guide Vins et Terroirs Authentiques 2024
- Médaille d'Or Gilbert & Gaillard