

CARTE NOIRE



Description technique :

- . Vigne des communes d'Arrentières, Colombé le Sec, Colombé la Fosse et Voigny sur la côte des Bar
- . 80% Pinot Noir, 20% Chardonnay
- . Récolte manuelle – pressurage de la grappe entière
- . 7g de sucre / L - Fermentation alcoolique à 20°

. **Robe** jaune pâle, des reflets verts, limpide et brillante, des bulles fines à montée rapide, un bel aspect.

. **Nez** le nez délivre des fruits blancs bien mûrs puis des notes de fruits compotés, de pomme au four. L'aération s'enrichit d'arômes de tarte tatin, d'une note beurrée et d'un arrière-plan sur les épices douces, la vanille.

. **Bouche** : Une bouche plaisante à l'attaque ample et ronde ; l'évolution est plus vineuse avec un dosage bien enrobé par la 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 :

- 2 étoiles Guide Hachette 2026
- 1 étoile Guide Hachette 2021
- Médaille d'Or Vinalies
- Médaille d'Or Hong Kong