



Cuvée Blanc de Noirs 100 %

Fruité, bien équilibré



- ❖ Assemblage 100% Pinot Noir
- ❖ Elevage en Cuve Inox
- ❖ Fermentation Malo lactique
- ❖ Sur latte environ 24 mois
- ❖ Potentiel de garde : à boire des maintenant
- ❖ Alcool : 12%
- ❖ Dosage: 8 gr/L

Dégustation:

- ❖ **Œil** : Couleur dorée, fines bulles
 - ❖ **Nez** : fruité, parfum de fruits rouges
 - ❖ **Bouche** : Rond, fruité, frais
-
- ❖ **Température de service** : Entre 5° et 8°
 - ❖ **Accords mets et vins** : idéal à l'appétitif ou avec charcuteries, gibiers et volailles, champignons...

