



## PUR NOIR

### PUISSANCE & ORIGINALITÉ

**ASSEMBLAGE:** Pinot Noir 100% dont 6% fût de chêne.

**VIGNOBLE:** sol argilo-calcaire.

**VIÉILLISSEMENT:** sur latte 3 ans.

**DOSAGE:** 8g/L/Brut

**ÉLEVAGE:** fermentation malo-lactique, cuve inox thermo-régulée.

### NOTES DE DÉGUSTATION

Cette cuvée est exclusivement élaborée à partir du cépage emblématique de la côté des Bar : le Pinot Noir.

Sa robe jaune dorée est très soutenue. En bouche on décèle des arômes de fruits rouges.

Ce 100% pinot noir s'exprime comme un champagne de caractère. La puissance et la rondeur définissent parfaitement cette cuvée originale

**TEMPÉRATURE DE SERVICE:** 7°C

**FLACONNAGES:** Bouteille 0,75 L, magnum et jéroboam

