

**CARTE D'OR
BRUT
PREMIER CRU**



**La Liberté d'expression...
La Puissance alliée à la Générosité**

Assemblage

100 % Pinot Noir

Vignes et Terroir

Région de culture : Avenay Val d'Or et Mutigny (Premier Cru)

Nature du sol : Argilo-calcaire

Age moyen des vignes : 30 ans

Densité de plantation : 8333 cep/ha

Taille : Cordon de Royat

Dosage

7,5 g/l de sucre. Egalement disponible en Sec et Demi-Sec.

Vinification

Vendange manuelle en septembre 2011

Pressurage traditionnel avec un pressoir vertical en bois

Fermentations alcoolique et malolactique avec flore indigène

Elevage sur lies en cuve email pendant 10 mois

Clarification par collage naturel

Mise en bouteille en Juillet 2012

Vieillessement sur lattes de 6 ans

Dégorgement en Juin 2018

Dosage : 7,5 g/l de sucre

Dégustation

Robe dorée aux reflets cuivrés. Le nez présente des arômes de fruits jaunes très mûrs: mirabelle, coing et reine-claude, qui évoluent sur des odeurs de vin de cerise et vin de noix. La bouche, soyeuse et intense, exprime des notes toastées. La finale se montre persistante avec de profonds arômes d'évolution comme la figue sèche et les fruits confits.

Ce Champagne exprime une rondeur agréable qui soutient une personnalité puissante et généreuse.

Accords gastronomiques

Ce Champagne pourra s'inviter à vos apéritifs de soirée. Il accompagnera aussi parfaitement des duos sucrés/salés tels qu'une volaille aux pruneaux et amandes façon tajine, de l'agneau aux figues et oranges ou un magret de canard à l'ananas. Il sera également à essayer avec des viandes blanches grillées, rôties, laquées ou mijotées.

Température de service

Entre 8°C et 12°C

Flaconnages

Bouteille (0,75 l), Magnum (1,5 l), Jéroboam (3 l)

Conditionnement

Carton de 6 bouteilles, 1 ou 3 Magnums. Les Jéroboams sont vendus individuellement.