

Angélique Brisson

Champagne

PINOT NOIR

Cépage

100% Pinot Noir 10% vin de réserve

Secteur : Côte des Bar

Degré d'alcool : 12% vol.

Dosage : 7.5 g/L

La dégustation

Cette cuvée mono-cépage 100% Pinot Noir offre une superbe couleur dorée agrémentée de légers reflets bronze. Le train de la bulle est régulier et léger, donnant naissance à une fine collerette de mousse.

Un beau fruité domine ce premier nez des arômes, de miel, d'acacia, de fleurs blanches et de poires qui s'assemblent avec harmonie

En bouche, ce champagne se veut tout en élégance et en finesse, sans pour autant mettre de côté sa puissance et son charnu. Racé, ce vin termine sur une finale onctueuse et épaulée, marquée par un Pinot Noir à sa pleine maturité.

On retrouve l'olfaction avec ses quelques notes révélant des arômes de fruits confits et de brioche toastée ainsi d'un bouquet complexe de fruits noirs, de cerise et d'épices nobles. Sa texture soyeuse et sa longueur en bouche exemplaire en font le champagne idéal.

Accords parfaits :

- * Chèvre frais, tartelette aux fraises
- * Veau braisé, gambas à la plancha
- * Dos de cabillaud laqué au miel, tournedos Rossini

