

CHAMPAGNE



VIGNERONS DEPUIS 1660

CUVÉE BLANC DE NOIRS EXTRA-BRUT

L'originalité !!!

Issu d'un assemblage de 100% Pinot Noir, ce Champagne évoque la typicité de notre vignoble et la noblesse des Pinots Noirs. Le dosage inférieur à 5g/l révèle la finesse et une belle fraîcheur. Le vieillissement dans la tranquillité de nos caves permet d'atteindre une grande complexité.

Comme l'ensemble de nos cuvées, l'Extra Brut- Blancs de Noir est conservé trois ans, le dégorgement est réalisé plusieurs mois avant la distribution afin de garantir une parfaite qualité.

Cette cuvée arbore une robe jaune pâle animée par des bulles fines et légères.

Le nez tout en finesse, est marqué par des arômes de fruits blancs tel la pêche ou la poire, il laisse une sensation délicatement aérienne.

En bouche, l'attaque vive et franche laisse place à une douceur délicieusement charnue, toujours soutenue par cette belle vivacité. La finale sur des notes anisées et de réglisse procure l'envie immédiate de réitérer cet instant magique de dégustation. La finesse et la fraîcheur des bulles soutiennent l'ensemble pour donner une remarquable longueur à ce Champagne exceptionnel.

Degré alcoolique : 12.5%

Température de dégustation : 6-8°C

Temps de garde : 2 ans

Accords mets et vin : apéritif foie gras, sushi, Saint Jacques poêlées

Code barre EAN 3760089510056

70-72 Grande Rue
10250 Neuville-sur-Seine
FRANCE
T+33 (0) 3 25 38 20 59
info@champagne-baudry.fr
www.champagne-baudry.fr/_https://www.terravitis.com_https://hve-asso.com/

