



BRUT BLANC DE NOIRS Pyramide

ASSEMBLAGE

Cuvée d'assemblage 100 %
Pinot Noir. Raisins issus
de nos vieilles vignes.
Millésime 2018.



VIEILLISSEMENT

7 ans en cave

DOSAGE

9,8 gr/l

ALCOOL

12,20 %

DÉGUSTATION

Le nez, ouvert et expressif, dévoile des notes fruitées intenses.
Mise en bouche surprenante par la fraîcheur prenante,
apportant un contraste élégant à une structure charpentée et
tannique.

ACCORDS METS ET VINS

Apéritif.
Viandes blanches.
Dinde marinée grillée et endives braisées.
Escalope de foie gras poêlée et truffe.

DÉGUSTATION

Conseillée dans les 18 mois

SERVIR TRÈS FRAIS

8° environ

DISTINCTIONS

Médaille d'argent au Concours Général Agricole 2019
Médaille d'or au Concours des Vins Elle à Table 2022

