

CHAMPAGNE



CUVEE FER D'OR BRUT INTENSE, PUISSANT, FRAIS



ELABORATION

- Assemblage 100% Pinot Noir
- Elevage en cuve inox
- Fermentation Malo lactique
- Bouteilles : 0,75 l
- Potentiel de garde : à boire des maintenant
- Alcool 12%
- Commentaires :
 - Liqueur de vieux vin rajoutée au moment du dégorgement



DEGUSTATION :

- **Œil** : Couleur dorée, vive, reflets or
- **Nez** : Élégant, franc, arômes de fleurs
- **Bouche** : Franche, intense, généreuses notes de fruits frais, souple, légèrement minérale, corps structuré, bonne intensité, longue persistance.



SERVICE :

- **Température de service** : Entre 5° et 8°
- **Accords mets et vins** : A vocation apéritive, Carpaccio de Saint-Jacques, Poissons, Viandes blanches, Volailles

750ml



Standard

