



Côte des Bar

SITUATION :

Situé en Haute marne, à Rizaucourt au sud est de l'appellation Champagne en Côte des bar

SOLS :

Coteaux argilo calcaires, exposition Sud –sud ouest

CLIMAT :

Climat océanique à tendance continentale. La température moyenne annuelle est de 11°C. La pluviométrie est de 650 mm / an avec une faible insolation. La croissance et le développement de la vigne s'en trouvent limités et la maturation des raisins adaptée à la fraîcheur et à la finesse recherchées dans nos Champagnes.

ASSEMBLAGE :

*Uniquement à base de raisins de la récolte 2012
20 % Pinot Noir, 60 % Chardonnay, 20 % Pinot Meunier*

VENDANGE :

manuelle en caisses traditionnelles de 40 kg

VINIFICATION / ÉLEVAGE :

Vinification en cuves inox thermorégulées . Fermentation malolactique. Vieillesse sur lies de 10 ans avant dégorgement. Dosage de 7 g/l

DÉGUSTATION :

Sa robe jaune ambrée et brillante laisse deviner un long vieillissement en bouteille. Au nez, on retrouvera des arômes de poires, d'agrumes confits, de compotée d'abricots. La bouche se révèle expressive et torréfiée. La final est longue et laisse sur des notes miellées et épicées.

ACCORD METS / VIN :

Vin rare à déguster entre amis. Sa complexité lui permettra d'accompagner sans problème une viande rouge comme un filet de bœuf brioché.

TEMPÉRATURE CONSOMMATION : 8 à 10°C

GARDE : 2 ans maximum conseillé

CONTENANTS :

Uniquement en bouteille 75 cl

