



CARTE NOIRE



TERROIR

Troissy - Vallée de la Marne

ASSEMBLAGE

40% Chardonnay

30% Meunier

30% Pinot noir

DOSAGE

10g/l

NOTES DE DÉGUSTATION

Couleur :

Une robe or clair, bulles fines et élégantes.

Nez :

Un nez fin, prédominance agrumes soulignée de notes de caramel au lait.

Bouche :

Une belle longueur en bouche, souple et briochée. Des arômes subtiles de miel, pignons et tabac blond.

RECOMMANDATIONS

Conservation :

A conserver jusqu'à 2 ans.

Température de service :

Servir entre 8° et 10°C.

Moment de dégustation :

En apéritif, avec de la viande blanche ou du poisson.