



DEMI-SEC *Plaisir & Séduction*

70% Pinot Noir – 30% Chardonnay

Un péché de Douceur

*Terroir Côte des Bar – sous-sol kimméridgien – sol argilo-calcaire
Assemblage de parcelles avec 70% de Pinot noir et 30% de Chardonnay
Année de vendange 2019 avec 75% de vins de réserve de 2010 à 2018
Elevage sur lies fines en cuve inox et mise en bouteille le 30 juin 2020*



La vigne :

Ce champagne est issu d'une viticulture centrée autour de l'équilibre de la plante. Nous pratiquons un enherbement naturel alterné avec des labours pour que le sol révèle pleinement son terroir. Les vignes dont sont issues cet assemblage sont principalement en cours de conversion biologiques. Une partie des vins de réserves sont encore issues d'une viticulture raisonnée. Aujourd'hui, tout le domaine est travaillé sans produits chimiques. Bien au contraire nous appliquons à nos vignes des soins à base de minéraux, d'extraits de plantes et d'huiles essentielles à vertu thérapeutiques afin de favoriser leurs défenses naturelles et vous offrir un beau raisin, gourmand et concentré.

Le vin :

Qu'y a-t-il de plus glamour qu'une "Cuvée" vêtue d'une jolie robe dorée, avec un généreux décolleté d'où jaillissent mille bulles ?

Au nez, elle vous envoûte des parfums d'un bel été.
Sa bouche est exaltante comme un fruit défendu.
Quant à sa finale ... elle est d'une douceur infinie !

***Ce Demi-Sec est une invitation au Plaisir.
Alors laissez-vous Séduire !***

De préférence en tête à tête, sur une tarte tiède aux pommes ou des choux à la crème. Osez-le aussi sur une cuisine orientale. Pour les amoureux du sucre, l'apéritif sera à l'honneur.

Dosage : 33g/L de sucre