



A.R LENOBLE BLANC DE NOIRS PREMIER CRU BISSEUIL 2013

100% Pinot Noir de Bisseuil

Proportion de vins sous-bois : 70 %

Dosage : 2g/l

Température de service : 12° - 13°C

Le vin :

Champagne issu du cépage Pinot Noir de Bisseuil Premier Cru de la Montagne de Reims, vendange 2013.

La dégustation :

Le nez est riche de fruits secs et de fruits jaunes avec quelques notes grillées. La bouche est ample, fruitée passant des fruits rouges aux fruits secs avec une pointe fumée subtile. La finale est longue, précise, tendue et saline pour mettre en appétit.

Les accords :

Ce Champagne accompagnera idéalement toutes les entrées ou plats à base de viandes blanches comme une belle côte de veau ou un simple pâté croute au porc. L'accord sera très juste sur des plats plus élaborés tels le pigeonneau et poêlée de champignons ou un ris de veau aux câpres.

www.champagne-rlenoble.com
www.facebook.com/ARLenoble
@ARLenoble