



## CHAMPAGNE DE CARLINI

### BRUT BLANC DE NOIRS Grand Cru



#### Description

Élaboré à partir de vieilles vignes, ce mono-cépage est un vin typé pour connaisseurs. Sa robe est dorée, légèrement ambrée. La rondeur et la puissance du Pinot Noir sont bien présentes. La bouche est à la fois fruitée et briochée.



#### Vinification

Assemblage : 100% de Pinot Noir

Dosage: 9 gr/ bouteille

Fermentation: malolactique complète

Vieillessement: sur lies, entre 18 et 24 mois

Dégorgement: minimum 1 mois avant la vente



#### La dégustation

A déguster entre 8°C et 10°C



#### Accords Mets & Vins

Champagne de repas avec notamment du gibier ou du canard. Il est très polyvalent et s'accompagne aussi bien avec du salé que du sucré. Fameux aussi avec du comté.

#### Années d'assemblage

2020/2021/2022/2023

