



CHAMPAGNE BERTRAND DOYARD

**Cuvée Vieilles Vignes
« Ici & Maintenant »**



Style de Vin : Frais, rond et généreux

Région : Coteaux du Sézannais

Terroir : Vindey

Assemblage : 100 % Pinot noir

Vendange : 2023

Minéralité : Silex

Vinification : Cuve inox, pas de passage au froid, ni de filtration

Dosage : 7g /L

Caractère Intense

DEGUSTATION

Robe : claire de couleur jaune gris soutenu, animée de bulles fines et vives

Nez : Intense de couleur nuancé

Notes : rose fraîche, sureau, violette, pivoine, groseille, fraise des bois, cassis, pomme rouge, pamplemousse rose, amande, pain grillé, craie, argile.

Bouche : Premier contact souple avec une effervescence crémeuse.

Il développe une matière fruitée pulpeuse, croquante et velouté, soutenue par une acidité de fruits charnus, intégrée.

Finale fondue et relevée.

Accords : Ravioles de St Jacques, sauce crémée à la truffe

Nems de chou blanc, porc, oignon et sauce thaï

Tournedos de veau et panais au safran



**Champagne Bertrand DOYARD
7 Rue de la Tuilerie - 51120 VINDEY
Tél : 07 82 86 99 12 ou 06 81 74 48 90
champagne.doyard@orange.fr**

