



CHAMPAGNE DOM BACCHUS

CUVÉE NOVA

Élaboration de la cuvée Nova

Notre cuvée Nova est réalisée à partir des trois cépages majoritairement présents en Champagne. Elle réunit ainsi l'équilibre parfait entre la fraîcheur du chardonnay, la structure du pinot noir et le fruité du meunier. Nos raisins sont soigneusement travaillés en harmonie avec les énergies cosmiques.

Ils sont pressés à l'aide d'un pressoir Coquard, reconnu pour la qualité de son extraction. Le jus est mis en cuves inox thermo-régulées, en laissant au vin le temps nécessaire pour réaliser sa fermentation malolactique, le tout en musique. Aucun procédé de filtration, de collage ou autre produit chimique n'est utilisé, uniquement du sulfite pendant les vendanges. Les différents cépages sont ensuite assemblés avec précision.

Identité

- BRUT
- Dosage 10g
- Cépages 50% meunier, 30% pinot noir et 20% chardonnay
- Assemblage : 2022

Dégustation

- Vue: Doré clair
- Nez : Fruité (coing, litchi), toasté et brioché, subtil floral (fleurs blanches)
- Bouche: Ronde et structurée, fruité frais, bel équilibre entre les notes fruitées (abricot, coing), légèrement briochées, et le floral

Tarif

Prix départ cellier, hors frais de douane, de transport et d'analyse spécifique. Chaque expédition est payée avant le départ de celle-ci. Les échantillons sont payants et remboursés sur la première commande.

Accords mets

- Apéritif
- Poulet fermier
- Salade de légumes rôtis
- Fromage (Beaufort)

Arnaud BILLARD
4 Rue Bacchus | Reuil 51480 Au Coeur de la Vallée
info@domaine-bacchus.com | 06 88 15 73 60
champagne-dom-bacchus.fr



FICHE
TECHNIQUE



champagne_dom_bacchus



@champagnedombacchus51480

Champagne



de A à Z!...

