



CHAMPAGNE
LERICHE
- FAMILLE MOULUN -



Champagne PINOT -Brut-

Assemblage

80% solera de Pinot noir travaillée depuis 2013.
20% de Pinot noir élevé 2 ans en fut

Dosage

Brut : 5 gr/l

Informations techniques

Bouchon en liège naturel
Année de mise en bouteille : 2021
Formats proposés : bouteille

Dégustation



Robe dorée aux reflets de blé mûr, animée par une effervescence fine et très active.



Le nez, puissant et complexe, s'ouvre sur des arômes gourmands de fruits rouges et noirs, dominés par la mûre, enrichis de notes discrètes de sous-bois, de noisette et de pain grillé.



La bouche présente une attaque vive, évoluant vers un cœur ample et vineux aux saveurs de cerise noire et de fruits compotés. La finale, tendue et persistante, révèle une belle expression du Pinot noir, portée par un dosage maîtrisé à 5 g/l, laissant une sensation douce-amère invitant à la dégustation.

Ce Pinot Noir est fait pour le repas, où sa puissance accompagnera un rôti de chevreuil aux cèpes ou une dinde rouge des Ardennes farcie aux marrons.
Ne l'oubliez pas au moment du fromage : Comté jeune, Bleu d'Auvergne et Bruccio

