

CUVEE LE VILLAGE



HISTOIRE

Cette cuvée doit son nom à la parcelle dont elle est issue. Située à un jet de bouchon de notre domaine, elle est entourée de mur et bénéficie d'un microclimat exceptionnel. Un champagne rare avec environ 500 bouteilles par an, il mérite un écrin à son image.

CÉPAGES

100% Pinot Noir

ŒIL

Parée de sa robe jaune claire, cette cuvée laisse entrevoir des reflets or pâle signes de maturité.

NEZ

Complexe, il exhale des parfums de réglisse et de fruits jaunes comme la pêche ou le coing.

BOUCHE

Après une attaque franche, le Pinot Noir se dévoile et vous emporte dans un tourbillon d'arômes qui semble ne jamais s'arrêter. Très vineux et structuré, il émerveille vos papilles de son goût légèrement épicé et boisé.

SUGGESTIONS DE DÉGUSTATION

Un Champagne de connaisseurs et d'amateurs de Champagne vineux. Il accompagnera avec finesse vos viandes blanches légères et savoureuses mais aussi des poissons nobles comme le turbot ou la lotte.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Millésimé

Dosage: 7 g/l

Durée de vieillissement :3 ans minimum

Date de dégorgement : gravée sur le bas de la bouteille