

GÉNÉROSITÉ NOIRE

EXTRA BRUT - BLANC DE NOIRS

Générosité Noire est une cuvée chaleureuse, qui enveloppe le palais. Elle reflète la Générosité des raisins noirs du terroir champenois.

CARACTÉRISTIQUES

- Cépages : 50% Pinot Noir, 50% Meunier
- Terroirs : Aube, Montagne de Reims, Vallée de la Marne
- Dosage : 4 g/l
- Année principale de vendange : 2016
- Année de tirage : 2017

ÉLABORATION

- Vinification par crus et par cépages en petits volumes
- Elevage sur lies minimum 6 mois
- Blocage des fermentations malolactiques sur certaines cuves
- Assemblage avec 30% de vin de réserve issus des vendanges précédentes
- Mise en bouteille 10 mois après la vendange, sans filtration
- Elevage en bouteille : minimum 48 mois

NOTES DE DÉGUSTATION

- Robe jaune dorée, intense et soutenue
- Nez puissant et généreux laissant s'échapper des notes de fruits à noyau (pêche, mirabelle)
- Bouche ronde et voluptueuse, note de fruits rouges et légèrement épicé

DISPONIBILITÉS ET CONSEILS DE DÉGUSTATION

- Disponible en bouteille et magnum
- Garde : 3 ans, à déguster dans sa jeunesse sur le fruit
- Accords : champagne de tous les instants, charcuterie, fromage, terrines, fruits frais
- Servir à 6°C

