

CHAMPAGNE



Daniel Dumont
RÉCOLTANT MANIPULANT

Blanc de Noirs – Grand Cru

Une cuvée de caractère issu du terroir de Mailly Champagne, classé Grand Cru.

100% Pinot Noir

Dosage : Extra-Brut - 3g/L

Température de service : 8-10°C

Vieilli en foudre 



A l'oeil

La robe du vin est or avec de légers reflets dorés. L'effervescence est généreuse et expressive.



Au nez

Le nez est marqué par la complexité et l'expression pure du Pinot Noir mêlant des notes de fruits blancs à l'eau de vie, noisettes, épices douces, vanille.



En bouche

La bouche est marquée par une attaque fraîche sur les agrumes (bergamote, notes de pamplemousse), des notes épicées et boisées accompagnées de nuances de noyau de cerise à l'eau de vie. Le caractère fruité du Pinot Noir s'accorde parfaitement avec la fraîcheur dûe au faible dosage.

L'instant T

Idéal pour l'apéritif ou autour de plats de caractère

Accords mets & vins

Tartare de boeuf ou de thon rouge, jambon ibérique, coppa affinée, volaille rôtie, magret de canard, comté ou tomme affinée

Signature

Puissance / Caractère

