



CHAMPAGNE

Charles de Cazanove

TRADITION PÈRE & FILS

Blanc de Noirs

Happy Holidays Season

L'ASSEMBLAGE

63% de Pinot Noir

37% de Pinot Meunier

DOSAGE

Brut (8g/L).

NOTES DE DÉGUSTATION

Bel or teinté, reflets cuivrés.

Les premières notes sont fumées, brûlées, séchées. Le fruité rouge très subtil, il traduit : framboise, cassis frais, et baie rose sauvage avec beaucoup d'élégance et de définition. L'évolution de ce fruité s'opère sur des touches bavaroises de génoise et sa crème sur une pointe réglisse.

Progressivement les pinots noirs et meuniers démontrent un très joli duo à travers l'expression de leur peau et pulpe au fruité finement ciselé.

Le cœur de bouche est rigoureux, il dessine une extrême dimension de roche caillouteuse avec fraîcheur pure et verticale.

Fruitée rouge, la finale s'avère définie et son allonge typiquement crayeuse. Les notes olfactives bavaroises se confirment et le sentiment de maturité tonique est très attrayant.

ACCORDS

Idéal à l'apéritif, il sublimerait également une cuisine plus élaborée comme des Ballotine de volaille fermière aux morilles.

A servir entre 8° et 10°.

Limited edition

