

CHAMPAGNE

PLEIN CADRE

Cette cuvée propose une focalisation sur le cépage qui fait l'excellente réputation de notre terroir. "Plein Cadre" est donc un champagne monocépage qui met en lumière les vignes de Pinots Noirs de notre coteau, représentées par incision dans le papier de l'étiquette.

Fraîcheur & Gourmandise

L'oeil

La robe éclatante or pâle aux reflets cuivrés est typique du Pinot Noir. La mousse, fine et élégante, forme un cordon persistant. L'effervescence délicate témoigne d'une belle fraîcheur.

Le nez

Le nez, riche et expressif, a une belle complexité aromatique aux accents gourmands. Il dévoile des notes mûres et généreuses d'abricot, de miel et de pain grillé, avec des notes d'évolution sur les fruits rouges : cerise à l'eau de vie, fruits des bois confits, prune, figue. La finale apporte des notes pâtisseries et de brioche.

La bouche

L'attaque est vive portée par l'effervescence crémeuse. Le corps est généreux, marqué par la structure fruitée du Pinot Noir. Les arômes de fruits rouges au nez se confirment, avec des nuances de douces épices. La finale est persistante, avec des notes de fruits confits et de pâtisserie (tarte framboise, crème pâtissière).



Terroir	Bouzy et Ambonnay (Montagne de Reims)
Cépages	100% Pinot Noir
Récoltes	2021 (49%) + réserve perpétuelle (51%)
Vinification	en cuve, fermentation malolactique
Mise en bouteille	13 mai 2022
Dosage	brut - environ 7g/l

Disponible en : Bouteille

Dégustation

Cette cuvée se mariera à merveille avec des mets riches : parfait avec une volaille rôtie accompagnée d'une sauce girolles, ou avec des plats à base de gibier légers (caille rôtie aux fruits rouges). Également apprécié à l'apéritif, avec des toasts de foie gras et figues, ou encore un magret de canard séché. Il pourra accompagner des fromages : brie de Meaux, comté de 18 mois.

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.