

**CARTE D'OR  
BRUT  
PREMIER CRU**



**La Liberté d'expression...  
La Puissance alliée à la Générosité**

**Assemblage**

100 % Pinot Noir

**Terroir**

Premier Cru

**Vignes**

Avenay Val d'Or et Mutigny

**Dosage**

6,5 g/l de sucre. Egalement disponible en Sec et Demi-Sec.

**Vinification**

Pressurage traditionnel

Fermentations alcoolique et malolactique avec flore indigène

Elevage sur lies pendant 6 à 8 mois

Clarification par collage naturel

Vieillessement sur lattes de 36 mois

Ce champagne est commercialisé 6 mois après dégorgement de manière à ce que ses caractères organoleptiques soient à leur optimum pour qu'il puisse être consommé tout de suite.

**Dégustation**

Robe dorée aux reflets cuivrés. Le nez présente des arômes de fruits très mûrs: abricot, coing et reine-claude, qui évoluent sur des odeurs de vin de cerise et vin de noix. Fraîche en attaque, la bouche révèle des notes de pêche et de mirabelle pour exprimer en finale de profonds arômes d'évolution comme la figue sèche et les fruits confits.

Ce Champagne révèle une fraîcheur agréable qui soutient une personnalité puissante et généreuse.

**Accords gastronomiques**

Il s'invitera à vos apéritifs de soirée et accompagnera parfaitement des duos sucrés/salés tels qu'un canard à l'orange ou un lapin aux pruneaux.

**Température de service**

Entre 8°C et 12°C

**Flaconnages**

Bouteille (0,75 l), Jéroboam (3 l)

**Conditionnement**

Carton de 6 bouteilles. Les Jéroboams sont vendus individuellement.

**Guides et Citations**

- × Médaille du Vin Recommandé à l'International Wine Challenge 2016
- × Citation dans le Guide des Champagnes Gault & Millau 2016 (15/20)
- × Citation dans le Guide Dussert-Gerber des Vins 2016
- × Sélection dans le Guide Véron des Champagnes 2016
- × Note de 15,5/20 dans le magazine Le Point du 3 décembre 2015
- × Médaille d'Argent à l'International Wine and Spirit Competition 2015
- × Médaille d'Argent à l'International Wine Challenge 2015