

Champagne Daubanton

CHAMPAGNE BLANC DE NOIRS

Assemblage :

100% de Pinot Noir

Apparence :

- Doré intense
- Bulles fines
- Cordon de bulles discret
- Limpide et brillante

Nez :

- A la fois élégant, gourmand et complexe
- Arômes de fruits rouges frais : fraise, framboise et griotte, belle expression du Pinot Noir, cépage exclusif de la Cuvée, issu du terroir de Rizaucourt.

Bouche :

- Attaque franche, puissante, assortie d'une belle minéralité.
- On retrouve les fruits rouges harmonieusement mêlés aux notes d'épices douces
- Finale ronde et chaleureuse
- Bonne longueur en bouche

Degré alcoolique	12% vol
Température de dégustation	7 à 10°C
Temps de garde	3 à 4 ans
Dosage	9g/litre

