

## CARTE NOIRE

### **Terroir**

Nous cueillons et vinifions uniquement les raisins de notre propre vignoble. Celui-ci est travaillé selon le cahier des charges de la viticulture raisonnée champenoise. Le domaine est certifié Haute Valeur Environnemental (HVE). L'âge moyen des vignes est de 31 ans. La cuvée Carte Noire est l'assemblage de vins issus de 3 années et composés des 3 cépages champenois (Pinot Noir, Pinot Meunier et Chardonnay). 5 crus entrent dans sa composition : Ludes-Le-Coquet, Mailly-Champagne, Chigny les Roses, Verzenay et Taissy.

### **Elaboration**

- Cueillette manuelle
- Pressurage agréé qualitatif
- Fermentation alcoolique en cuve inox afin de respecter les terroirs, maîtrise de la température à 20°C

### **Dégustation**

Un vin avec de l'étoffe et un caractère « corsé » à la texture d'ensemble assez ferme et dense. Un vin structuré et affirmé. Cette cuvée est à maturité et montre une réelle complexité aromatique ainsi qu'un grand caractère en bouche.

A déguster dans un verre à vin, large et bombé, afin de mieux profiter de la plénitude de la bouche. A servir à 10 degrés, avec une viande blanche en sauce, des bouchées à la reine ou encore une poêlée de champignon.

### **Flaconnages**

Bouteille (750ml)

### **Conditionnement**

Carton de 6 bouteilles