

Carte Noire



L'intensité et le caractère affirmés du Pinot Noir

Toute l'expression du Pinot Noir, sa puissance, sa rondeur et son fruité, caractérisent ce Crémant de Bourgogne, une cuvée généreuse à la bulle délicate, pleine de personnalité et de rareté, pour le plus grand plaisir des connaisseurs. L'aboutissement d'un assemblage de différents jus révélant la typicité du Pinot Noir dans sa version originale, pouvant s'apprécier avec fantaisie, durant tout un repas.



Caractéristiques d'élaboration (méthode traditionnelle)

Millésime actuel : 2019.

Cépages : 100 % Pinot Noir.

Vignes : 40 à 50 ans/ plein sud/ pente 30%/ Sol Argilo-calcaire.

Rendement : 50 hl / ha.

Vendange manuelle, sulfitage minimum.

80 % de jus de 1ères presses et 20 % de jus de secondes presses.

Fermentation Alcoolique naturelle, en cuve d'acier émaillé.

Fermentation malo-lactique complète

Tirage : Mai 2020

Maturation sur lies en bouteille : 42 mois

Degré d'alcool : 12 % Vol

Dosage au dégorgement : brut à 7 g / litre de sucre

Flaconnage disponible : Bouteille 75 cl

L'expérience «Carte Noire»

Cette cuvée se caractérise par une robe d'un or profond et nacré, alliée à une effervescence d'une grande finesse et un train de bulles régulier. Son nez expressif et précis s'ouvre sur des arômes de fruits à noyau et de petits fruits rouges nuancés par des épices douces. En vieillissant, elle s'enrichit de notes de pain grillé, de miel et de fruits secs. Intense et opulente, l'attaque en bouche impressionne par son caractère vineux et puissant contrasté par la caresse de ces bulles délicates. Dans une finale riche et prolongée, ce Crémant de Bourgogne conviendra parfaitement aux plus œnophiles.

L'alliance «Carte Noire»

Dégustée avec solennité lors d'occasions exceptionnelles, cette cuvée peut aussi accompagner des mets savoureux et bien cuisinés. Un foie gras poêlé, un turbot rôti ou un homard au beurre blanc, des fines volailles ou un ris de veau, lui feront honneur. Osez aussi l'associer à un Brillat-Savarin.



Température de service : 9 à 10 °C

Temps de garde : 4 à 5 ans

Domaine



Brigand

