

CHAMPAGNE

# Diogène Tissier & Fils

## Carte Noire

Cépages :

- 70 % Pinot Meunier (Chavot Courcourt – Vinay)
- 30 % Chardonnay. (Chavot Courcourt – Epernay)

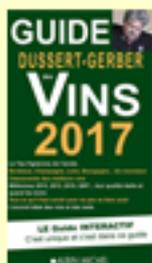
Commentaire de dégustation :

- Robe or jaune, reflets dorés, bulle fine.
- Nez fin, bouche tout en fruits rouges confits associés à la noisette.

Équilibré, ample, rond et long, un champagne subtil et délicat qui convient pour toutes les fêtes

Suggestion du sommelier :

Pintade rôtie, crème d'oignons et champignons des bois



10, rue du général-Leclerc  
51530 CHAVOT-COURCOURT  
Tél. +33 (0)3 26 54 32 47



Cuvée Carte Noire