

Intensément

PINOT NOIR

CHAMPAGNE

Diogène
Tissier & Fils



100% Pinot Noir.



La robe, limpide et brillante, présentent un aspect jaune clair. Le cordon de bulles gagne la surface avec vivacité pour nourrir une douce collerette, d'une blancheur scintillante.



Le nez dévoile une grande richesse aromatique, avec des notes grillées, type amande noisette. Puis, il évolue avec beaucoup de gourmandise sur un côté fruit mûre, mélange subtil d'abricots et de réglisse.



Une fois en bouche, les notes de fruits laissent place à des senteurs de fleurs, type violette voir fruité, de type prune. La suite de la dégustation est équilibrée, avec une finale gourmande où l'acidité est habilement équilibrée par des arômes riches de chocolat noir à l'orange.



Servie à 9-10°C, ce Champagne pourra être servi en apéritif. Pour un repas, il se mariera à merveille avec un friand de volaille et écrevisses.



Dosé à 3 grammes de sucre par litre.



Edition limitée.

