



BLACK PEARL EXTRA-BRUT BLANC DE NOIRS

RONDEUR DU PINOT NOIR

Une cuvée fruitée toute en rondeur et en fraîcheur grâce à notre sublime Pinot Noir, cépage roi de notre région et au dosage très minime.

Retrouvez ici tout le dynamisme et l'élégance du Pinot Noir de la Côte des Bar.

Un champagne qui se distingue par sa vinosité, sa complexité et sa gourmandise.

Une invitation à notre région, la Côte des Bar!

DÉGUSTATION

Œil : Robe Jaune dorée

Nez : Belle complexité et richesse aromatique. Note de fruits blancs (Pêche de vigne, prune, abricot), fruit mûr.

Bouche : Mise en bouche très crémeuse, ample et dynamique.

Notes compostées, fruits mûr et confits, des notes de fruits rouges complètent la finale.

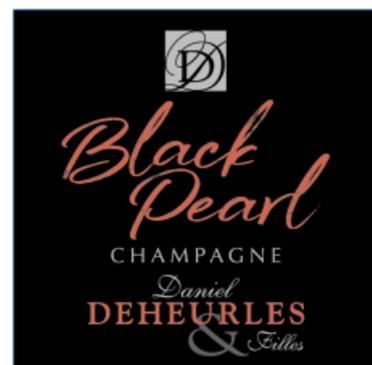
Arôme : Fruité, Frais

ACCORDS GASTRONOMIQUES

A servir en apéritif, très frais avec gougère aux fromages, toast.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES & CONDITIONNEMENT

- ◆ Assemblage : 100% PINOT NOIR plusieurs années
- ◆ Fermentation malolactique : réalisée
- ◆ Dosage : 4,5g/litre
- ◆ Degré d'alcool : 12,5% Vol.
- ◆ Température de service : 6°C
- ◆ Disponible en bouteille (75cl)



CHAMPAGNE
Daniel
DEHEURLES
& Filles

1 Rue de l'école - F-10110 CELLES-SUR-OURCE

T. + 33 (0)3 25 38 57 64

contact@champagne-daniel-deheurles.com

www.champagne-daniel-deheurles.com

