

CHAMPAGNE L'EnVolée

L'esprit léger
Par Laura Poinsot



CUVÉE MÉSOPIQUE Blanc de noirs 100% Pinot noir

Le Pinot noir, un cépage à la peau noire, devenant un Champagne blanc et limpide. Un Champagne Blanc de noirs, de la lumière à l'ombre, tel au moment du crépuscule où la vision mésopique se révèle par cette transition du jour vers la nuit,

Le pinot noir, cépage de prédilection de la Côte des Bar, en Champagne, relève ici toute sa singularité. Cépage ancien, le Pinot noir tire son nom de l'aspect de ses grappes prenant l'apparence d'une pomme de pin. Il offre une palette d'arômes fruités pour un Champagne élégant et intense.

SON IDENTITÉ :

Cépage : 100% Pinot noir
Assemblage : Vendange 2018
Fermentation malolactique :
terminée
Dosage : Brut 8g/L
Alcool : 12,5°
Flacon : 75cl

SES CARACTÈRES :

Fraîcheur 
Fruité 
Intensité 

Tarif :

27,00€ la bouteille dans son coffret

24,90€ la bouteille en carton de 6

CHAMPAGNE
L'EnVolée

contact@champagne-lenvolee.com
www.champagne-lenvolee.com

