

NOIRE SPECIALE Vintage 2009 Extra-brut

Type de Champagne : blanc frais

La robe : robe de couleur or jaune pâle à reflets jaune paille clairs, aspect assez dense et lumineux, bulles fines et collerette tenace.

L'olfactif : mirabelle, miel, cerise griotte, pomme tatin, calcaire caillouteux, pomelo.

Le palais : attaque souple et fraîche, effervescence crémeuse et fondue. Fruité mûr, pulpeux et croquant, soutenu par une acidité de pomelo, fraîche et finement cousue à une minéralité calcaire qui confèrent de la résonance fruitée et de l'allonge au palais. Finale marquée par un fruité tendre et une matière équilibrée.

Accords : filet mignon de porc basse température, confit au miel et purée de céleri-rave

Foie gras mi-cuit et confiture d'oignons.



Assemblage

100% têtes de cuvée de Pinot Noir, Vieilles vignes

Millésime 2009

Fermentation malolactique, Vinification en cuve

Elevage 6 ans

Dosage extra brut: 6 g/l

Viticulture

Viticulture raisonnée. Travail mécanique du sol et enherbement naturel maîtrisé.

Rendement limité pour un parfait équilibre gustatif des raisins.

SCEV Huguenot-Tassin
4 rue du Val Lune
10110 Celles sur Ource
Tel : +33(0)32585449
Email : contact@huguenot-tassin.com
Site : huguenot-tassin.com

CHAMPAGNE

Huguenot-Tassin

PROPRIETAIRE-RECOLTANT
CELLES SUR OURCE