



# *Champagne*

## *Barbier-Louvet*

*Vignoble à Bouzy et Tauxières-Mutry*

### FICHES TECHNIQUES DES VINS EN VENTE

#### **HERITAGE 1<sup>er</sup> Cru**

*Médaille d'Argent Décanter 2020*

- **Sol** : Crayeux – argileux – Vignoble Tauxières-Mutry et Bouzy 99%
- **Cépages** : Pinot Noir,
- **Assemblage** : Elaboration 100 % Pinot Noir. Assemblage de 30 à 40 % de vins de réserve, au vin de la vendange.
- **Durée de garde avant la vente** : Environ 18 à 24 mois en cave
- **Dosage** : Brut a 9 gr/L
- **Dosage Demi sec 30 gr/L**
- **Dosage Extra Brut : 4 gr/L**
- **A la dégustation** :

*A l'œil* : Jolie robe dorée, vieil or

*Au nez* : Nez engageant évoquant le fruit, la pomme mûre, la pêche jaune, Fruits sec, abricot, amande grillée.

*En bouche* : Généreux et gourmand en bouche, un brut corpulent, parfumé, affichant une plaisante rusticité. Bonne longueur en bouche  
Typique du pinot noir.

*Accord mets et vins* : Pour vos apéritifs, volaille, veau, tajine, feuilleté, fromage à pâte dure.