



# DELONG Marlène

## Esprit Nature Pinot Noir

### Champagne - Blanc

<b>Région :</b>	Champagne
<b>Appellation :</b>	Champagne
<b>Cuvée :</b>	Esprit Nature Pinot Noir
<b>Couleur :</b>	Blanc
<b>Cépages :</b>	Pinot noir (100%)
<b>Alcool :</b>	12 %
<b>Contenance :</b>	75 cl

Cultivés de manière "Biologique" Elevés sur lies, non filtrés Vendange 2014 Bulles fines, crémeuses Fraîche, fruitée, croquante, élégante, harmonieuse, avec gourmandise maîtrisée et raffinée Finale savoureuse, longue, épurée Extra-brut 3,3g/l



#### ELABORATION

Culture raisonnée.

Vendanges manuelles.

Vendanges entières, Fermentation en cuve inox thermo-régulée, Utilisation de levures indigènes, Fermentation malolactique.

Elevage en cuve inox thermo-régulée, Elevage sur lies, Elevage sur lattes avant dégorgement, Bouchon technique en liège.



#### DÉGUSTATION

**OEIL :** Couleur jaune paille, bulles fines, reflets or jaune.

**NEZ :** Aromatique, légers arômes de chèvrefeuille, légers arômes de rose, subtils arômes d'amande, légers arômes de miel, arômes de mirabelle.

**BOUCHE :** Fraîche, riche, onctueuse, légères notes d'abricot, légères notes de pamplemousse, notes de craie, souple, légèrement minérale, corps structuré, forte intensité, longue persistance.



#### SERVICE

**TEMPÉRATURE DE SERVICE :** Entre 10° et 12°

**GARDE :** A consommer entre 2017 et 2027



**ACCORDS METS ET VINS :** Poissons à la crème, Poule au pot, Confit de Canard, Fromages à pâte molle, Fromages à Croûte lavée

Powered by **Plugwine**

