



Noir de Terroir

Extra-Brut

Limité à 1500 bouteilles. En étui individuel.

Découvrez une création :

Noir de Terroir est un mono-cépage (100 % Pinot Noir) parcellaire. Ce sont deux vignes précisément sélectionnées qui sont à l'origine de son élaboration : les parcelles « La Fontinette » de Châtillon-sur-Marne, plantée en 1998, et « L'Olivière » à Cuchery ; surnommée « La vigne du grand-père », plantée en 1990. Ces deux parcelles bénéficient d'une taille Cordon. Issue d'une seule et même année de récolte, cette cuvée est l'essence du Pinot Noir sur le terroir du Champagne Albert Levasseur.

Comprenez son élaboration :

Vinifié en petites cuves, Noir de Terroir est élaboré avec précision et une attention constantes pour devenir un produit du terroir unique. Ce Blanc de Noirs est élevé avec un dépôt naturel qui est ensuite soutiré. L'ensemencement simultané des fermentations alcoolique et malolactique (complète) contribue également au développement de ses arômes complexes. Sans filtration, sans passage au froid.

Eveillez vos sens :

Noir de Terroir présente une robe or gris agrémentée de reflets cuivrés et une effervescence dense et fine. Au nez, ce 100 % Pinot Noir révèle un caractère fruité sur des notes de nectarine, de fraise, puis des arômes floraux de violette et de safran. Structurée et aboutie en bouche, la cuvée s'exprime dans une fraîcheur acidulée et tannique aux saveurs de groseille.

Faites frémir vos papilles :

Soyez audacieux ! Mariez ce champagne Extra-Brut avec une caille rôtie, des spätzles et une sauce réduite d'ailles et de groseilles.