

M

CHAMPAGNE

Mademoiselle Marg'O



La Dame Noire Extra Brut

Notre cuvée La Dame Noire Extra Brut est un Champagne sans concession. Nous avons élaboré ce vin comme le prolongement et l'expression de nos sols argilo-calcaires pour refléter le naturel, l'énergie et la complexité de nos côteaux.

Issu majoritairement de notre parcelle la Dame Noire, ce vin se révèle sans artifice. Le Pinot Noir confère structure, fruité, rondeur et vinosité. Le Chardonnay apporte élégance, finesse ainsi que la fraîcheur d'un vin parfaitement équilibré. Le faible dosage créé une tension chatoyante et préserve la pureté de ce Champagne au style riche et affirmé.

∞

- Cépages : 80% Pinot Noir, 20% Chardonnay.
- Vinification : jus issus uniquement de cuvées vinifiées en cuves inox thermorégulées.
- Vieillessement : 48 mois en cave.
- Dosage : Extra Brut 4,5 g/L.
- Accords mets & vins :
 - Compagnon idéal de l'apéritif.
 - Huîtres fines de clairs.
 - Tartare de daurade royale Saint Jacques.
 - Carpaccio de veau.
 - Poularde de Bresse à la sauce safran et gingembre.
 - Cuisine japonaise ou asiatique peu épicée.
- Température de service : 8-10°C.