

CHAMPAGNE
Jean GUÉRINOT

Noir Extra

ÉLABORATION

Il y a près de 30 ans. Une nouvelle parcelle, achetée par mon père, plantée par mon grand-père. Jaucourt, un nouveau terroir, au cœur de la côte des Bar. Ces vignes ont grandi et nous donnent aujourd'hui l'âme de Noir Extra.

Un Champagne Extra Brut, aux notes gourmandes de fruits rouges et de pêche; un 100% Pinot Noir vif et élégant.

Une nouvelle histoire de famille ...

BLANC DE NOIRS

Cuvée 100% PINOT NOIR issus des terroirs de Jaucourt et de Montgueux.

DOSAGE EN SUCRES

EXTRA BRUT (3 g.L-1).

DÉGUSTATION

La robe est jaune très pâle, parsemée de nombreuses et fines bulles.

Un fruité rafraîchissant et gourmand !

Les arômes de fraise et de framboise se mêlent à la pêche pour éveiller votre nez.

L'attaque est vive puis fait place à la gourmandise en bouche avec le rappel des notes de fruits rouges et de pêche. La dégustation s'achève en légèreté avec une finale discrète et élégante.

CONSOMMATION

À DÉGUSTER FRAIS (ENTRE 8 ET 9 °C) POUR APPRÉCIER SA GOURMANDISE.

Noir Extra deviendra très vite votre favori à l'apéritif.

Découvrez-le également avec un repas léger ou une fin de repas très peu sucrée.



GARDE SUR LATTES

2 ans



PRODUCTION

2000 bouteilles



TEMP. DE SERVICE

Entre 8 et 9°C

