

Cumières Rouge

Coteaux Champenois Rouge

INFORMATION

Appellation : Vin Rouge de Champagne

Cépage : Pinot Noir / Pinot Meunier

Alcool : 12%

Certification : HVE

Bio : Non

VINIFICATION

Méthode : Eraflage puis macération traditionnelle.

Fermentation alcoolique, malolactique.

Élevage sous bois 8 mois en vieux tonneaux, pour ne pas boiser le vin et conserver tout le fruit, mais bénéficier de l'aération du bois.

CONDITIONNEMENT

Format : 75 cl

Unité de vente : carton de 6



TERROIR

Région Viticole : Cumières

Surface :

Type de sol :

Climat :

DÉGUSTATION

Œil : Robe rubis, brillante.

Nez : Nez fruité : framboise, cerise.

Bouche : Souplesse, rondeur, légèreté.

Ample et fruité.

SERVICE & CONSERVATION

T° de dégustation : 8-10°C

Accords mets et vins : A l'apéritif avec de fines tranches de pâté en croûte, toasts de terrine de gibier.

"Casse croûte" entre ami(e)s avec des charcuteries diverses et fromages légers.

Au cours d'un repas accompagné d'une viande blanche.

Garde : A conserver couché, à l'abri de la lumière en évitant au maximum les amplitudes thermiques.

A déguster dans l'année.