

DOMAINE
La Borderie
CHAMPAGNE



Cuvée Trois Contrées

Cette cuvée est notre trilogie...

3 cépages :

Pinot Noir,
Chardonnay,
Pinot Blanc

3 villages :

Merrey sur Arce,
Ville sur Arce,
Bar sur Seine

3 terroirs :

Clos Bidaut
Les Devoix,
Val Moré,

3 expositions :

Est
Sud-Ouest,
Ouest,

(du levant au couchant)

La vinification :

Assemblage :

- 70% Pinot Noir (en partie vinifiés sous-bois).
- 23% Chardonnay.
- 7% Pinot Blanc.

15% de vins de réserve.

Fermentation malolactique réalisée en cuve inox. Vieillessement de 30 mois en cave.

Le dosage : Brut.

La dégustation : Robe or pâle, reflets ambrés. Nez élégant et floral, des notes épicées, de fruits secs. Bouche acidulée, ample, fruitée et tendue.

Accords mets/vin : Tartare de saumon, avocat et grenade, Bricks de pommes de terre et de crevettes au citron con t, Dos de cabillaud en robe de lomo, endives à l'orange et sauce au miel.

Conditions de service : 10°C en flûte galbée.



Gault&Millau
L'expert gourmand

Champagne noté 16/20 dans le Guide
Champagne 2020 Gault&Millau.

