

DOMAINE
La Borderie
CHAMPAGNE



Cuvée Val Moré
Blanc de Noirs Millésimé

Un cépage : Pinot Noir.

Une parcelle : « Val Moré » à Bar sur Seine.

Une année : 2015

Vinification : Jus exclusivement issus de cuvées. Fermentation malolactique réalisée en cuve inox. 5% de fût de Chêne (FML bloquée).

Vieillessement : 55 mois en cave.

Dosage : Extra Brut.

Dégustation : Robe jaune pâle. Nez aux notes de cassis, de groseille, de calcaire fumé, de pain grillé, d'amande, de miel, d'épices douces. Bouche franche, minérale, saline et vineuse.

Accords mets/vins : Dorade Royale, Bar vapeur, Velouté de potiron, Émincés de magret de canard, Joue de bœuf braisée, Tomme à l'ail des ours.

Conditions de service : 10°C

