



L'OR NOIR

COTEAUX ROUGE

De notre Royaume du pinot noir, notre grande Montagne de Reims, véritable Trésor Géologique, mariage subtil du sol crayeux et humide est né L'OR NOIR, un coteaux champenois 100 % Pinot noir, des arômes tout en finesse sur des notes de fruits rouges Vin Authentique et Nature Baptisé par nos aïeux CARTE ROUGE. Un vin Noble et Prestige très apprécié par notre Roi de Navarre et de France Henri IV

ASSEMBLAGE :

Titre alcoolique : 12,5°C

FML réalisée : SO2 total en mg/l : 30 à 50 - SO2 libre en g/l : inférieur à 10

Vieillessement : Dans notre petite cave voûtée à 6 mètres de profondeur, prénommée la cave à Moya par nos ancêtres

Vendange : 2018 / 2019 - Cuve n°1

Tirage : 2020

NOTE DE DÉGUSTATION

Oeil : La robe de ce vin rouge est d'un beau rubis profond.

Nez : Le nez est puissant, des arômes de fruits noirs et rouges se mêlent, avec une dominance de la cerise et de la mûre.

Bouche : La bouche est tannique, d'une belle ampleur. Des arômes prédominant toujours autour de la cerise noire et de la mûre, avec des notes légèrement acidulées de cassis.

Un bel ensemble, fruité et puissant, à déguster dès à présent.

ACCORD METS ET VIN

A déguster avec une noisette de veau fermier du limousin, ou un tournedos de boeuf Aberdeen Angus.



C H A M P A G N E
DECOTTE-AUGÉ
G R A N D C R U

Champagne Decotte Augé - 1 rue de Libération - 51500 MAILLY CHAMPAGNE
Tél. 06 08 42 11 96 Tél. 03 26 49 80 64 Email : decotte.auge@free.fr
<http://www.champagne-decotte-auge.com>