

# Les Classiques Carte Noire Brut nature

Assemblage : 100 % Meunier

Vieillessement : 3 ans / Dosage : 0 grammes par litre

Blending : 100 % Meunier

Ageing process : 3 years / Dosage : liquor at 0 gr/l



*Le Champagne se présente paré d'une robe de couleur or jaune pâle à reflets éclatants jaune vert pâle. Il est animé par des bulles fines et légères qui alimentent une collerette persistante. Le disque assez fluide et d'un aspect satiné annonce un vin riche et frais.*

*The color, gold deep yellow, expresses a very mature wine. Pointed out by an effervescence delicate and regular. The bubbles are making a small necklace. The general presentation is lightly and appetizing.*



*Le premier nez se montre frais et épuré. Il évoque des odeurs de pomme reinette, d'iode et de calcaire de coquillages. Il évolue à l'aération vers des notes d'ananas, de pêche jaune, d'écorce de mandarine, de guimauve sur fond persistant de calcaire iodé.*

*The first olfactive impression is quite subtle. It opens little by little on aromas of yellow flowers (broom), dried herbs and honey with delicate touch of grilled almonds. After few seconds, the nose is becoming deeper and greedy (like apples in the oven and grenadine). Then, some other notes (tertiary) appear, like toasted bread and hydromel (drink made with honey and water) on a mineral base.*



*L'approche dans le palais est souple et fraîche avec une effervescence crémeuse et fondue. Le vin se développe avec légèreté, porté par une acidité de clémentine fraîche et saline.*

*The final impression is strained, straight, very clear with an impressive minerality and quiet. The aromatic persistence is really interesting for a wine without dose (7 to 8 seconds approx.).*



*La cuvée Carte Noire Brut Nature livre de manière épurée un témoignage sensoriel de notre terroir. Nous proposons une dégustation à une température de 8 à 9°C avec nos suggestions d'harmonies culinaires : huîtres, sashimis de daurade, plateau de fruits de mer...*

*At the table, the wine could appear as fragile. So please pay attention not to serve it with too rich dishes (fatty and sugar especially) or too complex (a mixture of different textures in the plate). Favour purity and simplicity : shellfish (oysters and cockles) and seafoods for instance.*



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. Consommez avec modération.