



TERRE NOIRE BRUT BLANC DE NOIRS

LA RONDEUR ET LE FRUITÉ DU PINOT NOIR

Richesse de notre terroir, à Celles-sur-Ource, et cépage dominant sur la Côte des Bar, notre cuvée est l'expression affirmée de ce cépage à la structure marquée, au puissant fruité et à sa générosité en bouche.

Un champagne gourmand pour toute occasion !

DÉGUSTATION

Œil : Robe Jaune pâle.

Nez : Le nez de cette cuvée Blanc de Noirs fait ressortir de belles notes de fruits à chaire blanche tels que la pêche, l'abricot, la poire.

Bouche : Fraîcheur surprenante en bouche avec en plus, quelques notes d'agrumes confits, associées également à un soupçon de fruits secs et de miel.

Champagne équilibrée avec un beau volume en bouche. Belle harmonie.

ACCORDS GASTRONOMIQUES

Champagne idéal en apéritif qui s'accommodera également parfaitement au diner.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES & CONDITIONNEMENT

- ◆ Assemblage mono-cépage : 100% Pinot Noir, « Blanc de Noirs »
- ◆ Fermentation Malolactique : réalisée
- ◆ Dosage Brut : 8g/litre
- ◆ Degré d'alcool : 12,5% Vol.
- ◆ Disponible en bouteille (75 cl), demi-bouteille (37,5 cl), jéroboam (300 cl)
- ◆ Se décline en Demi-Sec, la cuvée D'LYS pour sublimer vos desserts.



CHAMPAGNE
DEHEURLES
DANIEL & FILLES

1 Rue de l'école - F-10110 CELLES-SUR-OURCE

T. + 33 (0)3 25 38 57 64

contact@champagne-daniel-deheurles.com

www.champagne-daniel-deheurles.com