



Back'us
Vins de vigneron AOC

COUP de CŒUR

CHAMPAGNE EXTRA-BRUT 1^{er} CRU LUDES



VIGNOBLE

Région : Champagne – Montagne de Reims
Age du vignoble : Environ 35 ans
Surface du vignoble : 17 hectares en Premier Cru
Type de sol : Crayeux

Cépages : Chardonnay – Pinot Noir – Pinot Meunier

VINIFICATION

Assemblage : 50% Pinot Noir, 50% Chardonnay à partir de 3 millésimes successifs.
Fermentation : Malolactique
Viellissement : en cave pendant 5 ans

DÉGUSTATION

Note de dégustation : Cette cuvée se détache d'emblée des autres Champagnes. De très fines bulles ascendantes, un cordon de mousse persistant sur un jaune pâle brillant. Un nez très élégant et fin vous transporte dans un monde à la fois épicé et suave. En bouche : arômes d'abricot sec et d'amande avec une belle longueur en bouche.

Conseils de service : Cette cuvée accompagnera des huîtres, des tartares et carpaccios de poissons ainsi que des sushis. Une poularde à la crème servie avec ce Coup de Cœur en révélera toute la délicatesse.