

LES PERTHOIS – *Brut blanc de noirs*

« Les grands crus de Verzenay : des pinots noirs réputés pour leur finesse »



Cépages :

- **100% Pinot noir** – Verzenay – Grand cru



Vinification : Vinification en cuve inox de 20 % de vins de réserve et de 80 % de vins de l'année. Absence de fermentation malolactique.



Dosage : 7g de sucre par litre



Note de dégustation :

- **Robe** : : Jolie robe jaune paille. Collier de bulles raffiné et persistant.
- **Nez** : Harmonie aromatique intense et épanouie. Farandole infinie de fruits rouges et noirs confits (framboise, fraise, groseille et mûre) sur fond de kirsch, ponctués d'épices délicates, signature exaltante du pinot noir, soulignée par de et sans doute l'empreinte de la vinification.
- **Bouche** : L'attaque pure laisse place à une caresse charnelle, profonde et équilibrée, portée par la minéralité dense et délicieuse. La bouche se fait ensuite caresse, ample et gourmande (pain d'épice). Finale soyeuse, ponctuée d'épices délicates, portée par un souffle de fraîcheur souligné par le dosage juste avec 7 g/L de sucre ajoutés au dégorgement.



Accords mets-vins : A déguster pendant le repas avec un plat à base de viande telles qu'une pintade braisée ou un faisan rôti, accompagnées de champignons.



Disponibilité : Bouteille (75 cl)

Garde : A déguster dès à présent ou à laisser vieillir 3 ans en cave

Service : 11-13°C

