

**MAYOT-LAGOGUEY
BLANC DE NOIRS PREMIER CRU
AOP CHAMPAGNE**

Couleur : Champagne blanc

Terroir : Situé entre Reims et Epernay sur la route des Premiers Crus

Vinification et élevage : Dosage 1,3cl/bouteille. Vieillessement en cave minimum 2 à 3 ans.

Degré d'alcool : 12°C

Millésime : Non millésimé

Type d'Agriculture : agriculture traditionnelle

Cépage(s) : 100% pinot noir

Dégustation : Pur pinot noir exclusivement du vignoble, sa brillance et sa clarté sont dues au pressurage qu'il a subi. Ce vin n'a pas fait sa fermentation malolactique ce qui lui permet de conserver sa fraîcheur initiale.

Accords mets et vins conseillés :



Conservation : A consommer dans les 5 ans venir.

