

**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.

