

## CŒUR DES BAR- 75 CL

Le plus beau reflet de la Côte des Bar

### Composition

Cépage : 100 % Pinot Noir

Issu de vignes qui bénéficient, depuis près de 20 ans, d'une conduite respectueuse de l'environnement.

Recours à la sélection parcellaire dont des parcelles, en conversion à l'Agriculture Biologique.

*Assemblage composé de cuvée, la meilleure qualité du jus pressé.*

Origine des crus : Pinot Noir de la Côte des Bar.

Vins de réserve : 20 %\*.

### Vinification et maturation

Vinification: Fermentation alcoolique en cuves inox thermorégulées, suivie d'une fermentation malolactique recherchée.

Tirage et prise de mousse : 6 à 8 semaines

Maturation : 3 ans après la vendange

Remuage et dégorgement : 4 à 5 semaines

Repos en cave après le dosage : minimum 3 mois avant expédition

Dosage : 8 g/l (à +/- 1g) - BRUT

- Liqueur d'expédition réalisée avec du vin élevé en foudre.

### Caractères

Un champagne fruité qui allie finesse et structure.

De couleur or brillant et intense.

Un nez riche et expressif dévoile des arômes de fruits mûrs.

En bouche, une parfaite harmonie entre les notes de fruits blancs et rouges, dotée d'une finale raffinée et fraîche. Une sensation de plénitude et de profondeur, qui rappelle l'enracinement des vignes dans le terroir de la Côte des Bar.

Arômes clés : poire, brioche.

### Les mots pour le dire

Température de service : 8 à 10°C.

Champagne et Sensations : Profond - Rond - Structuré - Fruité.

Champagne et Circonstances : À l'apéritif - Repas champêtre.

Champagne et Table : Volaille rôtie aux truffes - Gibiers à plumes - Viandes blanches délicates - Poissons d'eau douce - Fromages - Saint-Honoré.

Champagne et Musique : Œuvres d'Emmanuel Chabrier.

### Récompense

Médaille d'Or  
17 / 20

Guide Gilbert & Gaillard - FR (2018)  
Vinum - CH (2018)

