

CHAMPAGNE

JAZZ

Blanc de Noirs

Brut Nature

Assemblage : 100% Pinot Noir

Degrés alcoolique : 12.5

Dosage : 0g/l

Garde : 3 à 5 ans

Œil : Teinte délicate, perlée.

Nez : Très fin de petits fruits juteux. Note anisée.

Bouche : Friande et équilibrée. Fraîcheur et volume, une belle expression du cépage Pinot Noir.

Accord mets et vin : Viande blanche (veau avec une sauce légère sans champignon). Volaille (caille).

