



CHAMPAGNE
AUDE & BORIS



Certifié par FR-BIO-01
AGRICULTURE FRANCE



BLANC DE NOIRS EXTRA-BRUT

Un champagne fruité alliant saveur et respect de l'environnement

Composition:

Vendanges 2022. Tirage 2023

Vignes conduites en viticulture biologique

66% Meunier, 34% Pinot Noir

Vinification:

9% fût de chêne, 91% cuve inox

EXTRA-BRUT 5g/l de sucre

Dégustation:

Œil : Une robe jaune claire parée de subtils reflets rose, animée par des bulles fines. Les nuances délicates captivent le regard et annoncent une dégustation pleine de promesses.

Nez : Découvrez l'élégance de ce champagne à travers ses arômes fruités envoûtants. Vous serez charmé par des notes de groseilles, de framboises et de fraises des bois, qui promettent une expérience gustative rafraîchissante et délicate. Un véritable plaisir pour les sens.

Bouche : La tension accompagne la gourmandise. Des notes exotiques, de pamplemousse et de rose viennent enrichir le palais. Cette combinaison délicate offre une expérience sensorielle unique, éveillant les papilles avec une fraîcheur vive et une élégance florale. Chaque gorgée révèle une complexité subtile. En finale, une touche saline laisse une impression délicate. C'est un véritable voyage sensoriel à chaque gorgée, à savourer sans modération.

Accord Mets et Vins:

Ce champagne blanc de noirs est le compagnon idéal de vos mets à base de viandes blanches. Sa finesse et ses arômes subtils rehausseront chaque bouchée, vous offrant une expérience gustative inoubliable. Pour un repas élégant, n'hésitez pas à l'associer à vos plats raffinés.

A servir à 8-9°C

A conserver à l'abri de la lumière

CHAMPAGNE AUDE ET BORIS
SCEV BRESSON LOURDEAUX

Cave: 14 rue de Metz, Try, 51700 Dormans, FRANCE - Siège: 6 rue des boulangers, 51700 Dormans, FRANCE

Tél. : +33(0)676050260 - contact@audeboris.fr - www.audeboris.fr/

Membre de l'Association des Champagnes Biologiques - www.champagnesbiologiques.com