



CHAMPAGNE
AUDE & BORIS



BLANC DE NOIRS EXTRA-BRUT

**Un champagne fruité atypique à base
de Meunier et Pinot Noir de la Vallée de
la Marne**

Composition:

Vendanges 2020. Tirage 2021
Vignes en cour de conversion biologique.
60% Meunier, 40% Pinot Noir

Vinification:

30% fût de chêne, 70% cuve inox
EXTRA-BRUT 5g/l de sucre

Dégustation:

Œil : Robe jaune pâle avec un léger reflet rose, parsemée de bulles délicates

Nez : Discret et fin sur les fruits frais, le pain toasté.

Bouche : L'attaque en bouche est fruitée, avec des arômes de fruits frais. Une légère touche d'oxydation et de torréfaction lui apporte des nuances de pain toasté, de croissant au beurre. La bouche est ample et gourmande.

Accord Mets et Vins:

A servir avec des vol-au-vent aux blancs de poulet, un filet mignon de porc nappé d'une sauce forestière. Laissez vous séduire par l'effervescence du champagne qui rehausse délicatement les saveurs des plats.

A servir à 8-9°C

A conserver à l'abri de la lumière

CHAMPAGNE AUDE ET BORIS

SCEV BRESSION 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

