

# Champagne Laëtitia Torchet Blanc de Noirs Brut



**Prix du produit :**

**234,00 €**

**caractéristiques du produit :**

Région: CHAMPAGNE

Vigneron(ne): Laëtitia TORCHET (Champagne)

Appellation: Champagne

Couleur: bulles, blanc

Catégorie de prix unitaire: 31-50 €

Format: 75cl

Mode de culture: "xxx" non certifié

Cuvée: Blanc de Noirs

Cépage dominant: pinot noir

**Description brève du produit :**

100% pinot noir, comme son nom l'indique, voici un très beau champagne de gastronomie, équilibré et parfumé. Assez vineux, il s'accordera avec les meilleurs mets, comme tout excellent pinot noir qui se respecte !

**Description du produit :**

**PRÉSENTATION DU CHAMPAGNE LAETITIA TORCHET  
+ TOUTES SES AUTRES CUVÉES EN STOCK**

**Champagne Laëtitia Torchet Blanc de Noirs Brut**

**Fiche technique rédigée par le Domaine :**

**Cépage :** 100% pinot noir, Les Riceys

**Vendanges :** 2017 / 2018

**Dosage**

Brut : 6 g/L

**Élaboration :**

Fermentation alcoolique en cuves inox thermorégulée, pas de fermentation malolactique, suivi d'une vinification champenoise traditionnelle. La cuvée Blanc de Noirs bénéficie d'un vieillissement sur lie de 24 mois minimum.

**Dégustation :**

Ce champagne nous offre une jolie robe jaune dorée doté d'une fine effervescence.

Au nez, le pinot noir se ressent avec un nez net et expressif privilégiant des notes fruitées de pêches jaunes et de framboise.

Bouche gourmande, corpulente et ample, dont les arômes fruités bien présents sont mis en valeur par la fraîcheur.

Équilibré et parfumé, ce vin de gastronomie se révèle être parfait pour accompagner des noix de Saint Jacques et un risotto aux cèpes, ou bien des viandes blanches tel qu'une poule de Bresse aux truffes !

Il sera également idéal lors d'un apéritif avec quelques charcuteries artisanales.