

Sophie Cossy



PINOT NOIR DE PARGNY

EXTRA-BRUT – PREMIER CRU

Terroir : Pargny-lès-Reims

Cépage : 100 % Pinot Noir

Dosage : 1,5 g de Sucre / litre

Vinification : douce en demi-muids de 600 litres

Analyse Visuelle : Robe or pâle, avec une effervescence lente et régulière formant un léger cordon de mousse. L'ensemble est délicat et serein.

Analyse Olfactive : Nez d'abord discret, aux notes de feuillage et de vétiver. Il devient ensuite plus floral et lactique, avec des arômes de fruits blancs, de thym frais puis de noisette. Un nez printanier, très prometteur.

Analyse Gustative : Attaque délicate, bouche crémeuse et tendre qui enrobe le palais. L'effervescence est agréable, soutenue par une belle acidité. Le vin est aérien, avec une texture soyeuse.

Accord Mets/Vins : À l'apéritif, il accompagne des gougères nature, des canapés de foie gras, un parfait de foie de volaille ou du jambon ibérique.