

CUVÉE NOIR NATURE

100 % Pinot Noir.

VITICULTURE

- Gemiddelde leeftijd van de wijnstokken: 30 jaar.
- Terroir: Aube, het meest zuidelijke deel van de Champagne. Ondergrond en bovenlaag klei, krijt, mergel en kalksteen.
- Hoogte: tussen 250 m en 320 m.
- Klimaat: landklimaat met een lichte zee invloed.
- Plantdichtheid: 8650 wijnstokken / ha.
- Opbrengst: ongeveer 10.500 kg / ha of 62 Hl / ha.
- Wijnbouw: duurzame behandeling en beperkte bestrijding met fytosanitaire producten, handmatig uitbuigen (palissage) en regelmatig ploegen waardoor onze exploitatie HVE-niveau 3 (Haute Valeur Environnementale) gecertificeerd is.
- Druivenpluk uitsluitend handmatig.

VINIFICATIE

- Persen van de oogst in hele druiventrossen met behulp van pneumatische persen.
- Productie van dit gamma alleen met sap van eerste persing: le jus de Cuvée.
- Fermentatie, alcoholische en malolactische- / melkzuurgisting in thermisch geregelde roestvrijstalen vaten.
- Stille wijn samengesteld uit meerdere oogstjaren.
- Na botteling minimaal 24 maanden rijping sur lis.
- Geen dosage bij de dégorgement.
- Verkoop van flessen minimaal 12 weken na de dégorgement.
- Serveer gekoeld maar niet ijskoud, 7 ° c.
- Beschikbaar in fles, dozen van 6 flessen.

DEGUSTATIE

KLEUR

Deze wijn heeft een lichtgouden kleur bezaaid met fijne bubbels.

AROMA

Fruitage tonen van gekonfijte abrikozen, fruitpasta worden subtiel vergezeld van aroma's van amandelen. Het aroma van deze cuvée is expressief en zeer fruitig waardoor het een pittige en volle champagne is.



FRUITIG

FRIS

FINESSE

GENEREUS

SMAAK

Frisse aanzet; een frisheid die tijdens de hele degustatie aanwezig blijft. De smaak vloeit mee met het aroma in tonen van amandelen en gebak dat doet denken aan abrikozentaart. Een genereuze en stevige champagne.

Een cuvée om zonder aarzeling aan te bevelen tijdens een aperitief of bij rauwe vis of schaaldieren.




Richardot
CHAMPAGNE

