

CUVÉE NOIR NATURE

100 % Pinot Noir.

VITICULTURE

- Âge moyen des vignes : 30 ans.
- Terroir : Aube, partie le plus méridionale de la Champagne.
Sols et sous-sols argilo-calcaires.
- Altitude : entre 250 m et 320 m.
- Climat : Continental à tendance océanique.
- Densité de plantation : 8650 pieds/ha.
- Rendement : environ 10500 kg/ha ou 62 Hl/ha.
- Conduite des vignes : conduite en lutte raisonnée avec rationalisation des traitements phytosanitaires, palissage manuel et labourage régulier ce qui permet à notre exploitation d'être certifiée HVE niveau 3 (Haute Valeur Environnementale).
- Vendange strictement manuelle.

VINIFICATION

- Pressurage de la vendange en grappes entières par pressoirs pneumatiques.
- Élaboration de cette gamme uniquement à partir du jus de première presse : le jus de Cuvée.
- Fermentations, alcoolique et malo-lactique, en cuves Inox thermo régulées.
- Vin assemblé avec plusieurs années de récolte.
- Vieillessement 24 mois minimum sur lattes après mise en bouteille.
- Absence de dosage au dégorgement.
- Commercialisation des bouteilles après 12 semaines de dégorgement.
- Servir frais mais non glacé soit 7°C.
- Disponible en bouteilles, cartons de 6 flacons.

DÉGUSTATION

ROBE

Ce vin possède une robe or clair parsemée de nombreuses bulles fines.

NEZ

Des notes fruitées d'abricots confits, de pâte de fruits sont accompagnées subtilement par des arômes d'amandes. Le nez de cette cuvée est expressif et très fruité ce qui offre un champagne racé et ample.



FRUITÉ
FRAÎCHEUR
FINESSE
GÉNÉROSITÉ

BOUCHE

Attaque fraîche ; fraîcheur qui est conservée pendant toute la dégustation. La bouche est en continuité avec le nez avec des notes d'amandes, de pâtisseries qui font penser à de la tarte à l'abricot. La matière et la structure révèlent un champagne généreux, tannique et riche.

Une cuvée à recommander sans hésitation lors d'un apéritif ou en accompagnement de poissons crus ou crustacés.




Richardot
CHAMPAGNE

