

# Pur noir Dosage Zéro



## CHAMPAGNE BRUT NATURE "EXTRA BRUT"

Assemblage Blanc de Noir 100 % Pinot Noir - Dosage en sucre : 0 g/l

Nez Franc, avec des parfums de cassis, abricot, pomme, amande et des notes de figue. Un champagne vineux avec une effervescence crémeuse conservant une consistance fruité en bouche, riche et structuré avec mâche, salinité et franchise !

C'est un Champagne de Corps !

★ Aucun intrant chimique

★ Dose infime de sulfite

★ Le Domaine est en "Terra Vitis" cad que les sols, la faune, la flore sont préservés de toute chimie ou engrais chimiques. Seuls les produits naturels sont autorisés.

★ "Terra Vitis" c'est s'engager pour l'environnement et le sanitaire (votre santé) et les règles sont strictes.

★ Des Fines Bulles pour un maximum de plaisir

★ Un Vin de Fête sans mal à la Tête

★ PRIX : = < 17€ HT euros/Bouteille

★ Champagne noté 16/20 sur Gault&Millau

