



CHAMPAGNE

*J. F. Festulat*

Since 1862

ÉPERNAY - France

**CARTE D'OR  
BLANC DE NOIRS BRUT**

50 % Pinot Noir  
50 % Pinot Meunier

Ce Champagne » Blanc de Noirs » présente une mousse abondante au service, puis un cordon de bulles bien établi.

La teinte de ce vin se décrit entre l'or pâle et l'or blanc.

C'est sur un premier nez discret que s'ouvre ensuite des notes de fruits blancs croquants.

La bouche est fraîche et vive laissant apparaître des notes de végétaux frais avec une belle finale acidulée et tonique.

Ce Champagne est idéale pour accompagner tous vos instants festifs.

Dosage 8g/bouteille

Servir entre 5 et 7 degrés

Safrá. Degustação Pinot Noir Rootstock. Jantar 17/10/2018, Porcini Trattoria.