



Cuvée Bassarica « Blanc de Noirs » 2009

Ce Champagne, par son alliance des saveurs fruitées et sucrées, rééquilibrera tous les sens de votre corps ...



- Culture raisonnée, fermentation cuve inox thermo-régulée, fermentation malolactique, élevage en cuve inox thermo-régulée, filtration légère

- Blanc de Noirs
- Doux
- Millésime 2009
- **Cépage** : 100% pinot meunier
- **Dosage** : 40 g liqueur boisée
- Vignes de + de 50 ans

Dégustation :

- **Vue** : jaune pâle reflet or
- **Nez** : fruits confits, notes de mangue, boisé
- **Bouche** : intense, boisé, torréfié, notes de miel, Avec accord chocolat, révèle une pointe de vanille et fruits confits.

- **Accords** : Foie gras (terrines, poêlé), dessert au chocolat (Forêt Noire), truffes chocolat



Champagne Dom Bacchus Arnaud et Lydie Billard 4 rue de Bacchus 51480 Reuil

Tel : +33 (0)326.58.66.60 info@domaine-bacchus.com www.dom-bacchus.com