

Producteur : David Nicolo, Gérant SCEV Nicolo & Paradis

Origine : France

Région : Champagne

Cépages : 100% Pinot Noir

Degré d'alcool : 12°

Sols : Argilo-Calcaires

Présentation : 75cl

Vinification en fût de chêne

**Sélection parcellaire, Parcelle « les Fleuriottes »,
vignes âgées de 30 ans**

Bouchon : Liège

GAMME MANOIR *Champagne Must Noir*

Le Champagne Must Noir Nicolo & Paradis en quelques mots...

Must Noir est le reflet de notre authentique terroir de la région de la Cote des Bar sur lequel le Pinot Noir est roi. Située sur les hauteurs du village de Colombe-le-sec, la parcelle « les Fleuriottes » est exclusivement plantée en Pinot Noir, a été sélectionnée pour son exposition optimale. Sublime contraste entre grâce et rigueur, ce champagne rare, 100% pinot noir et Zéro dosage est entièrement vinifié en fût de chêne. C'est un champagne puissant qui se caractérise par des notes de fruits rouges et de fruits noirs. Cette cuvée Blanc de Noirs sera appréciée des amateurs pour son côté vineux, à déguster comme un véritable vin de champagne, un Must Noir !

Un vignoble soigné, la fierté de notre maison de champagne...

Après des études de viticulture et œnologie et fort de son expérience, David Nicolo a repris l'exploitation familiale existante depuis plus de trois générations. Passionné par son métier, David a agrandi son exploitation avec la reprise du Champagne Camille PARADIS et Fils. Situé à Colombé-le-sec, dans l'Aube, le vignoble couvre plus de 17 hectares, principalement en cépages de Pinot Noir, les cépages de Chardonnay et de Pinot Meunier assurant l'équilibre des assemblages. Dans les vignes, les travaux allient respect de la tradition et protection de l'environnement car notre philosophie est d'allier une culture raisonnée à une utilisation régulée de produits phytosanitaires.

La vinification du champagne Must Noir Nicolo & Paradis...

- Sélection de la parcelle « les Fleuriottes », les raisins sont triés afin d'obtenir un jus parfait
- Seuls les jus de première presse – les cuvées – sont utilisés
- Débourbage naturel
- Fermentation alcoolique en fût de chêne, durant environ 15 jours à 18°C, la fermentation malolactique se fait en même temps.
- Vinification entière en fût de chêne
- Utilisation minimale du soufre
- Après la mise en bouteille, la cuvée est murie sur lattes 36 mois minimum
- Dosage : Zéro, extra brut, pas de liqueur d'assemblage.

DEGUSTATION : Une texture ample, riche et structurée qui révèle des arômes puissants et contractes de fruits, d'épices, de miel, de cuir.

RECOMMANDATION : Ce champagne est le compagnon parfait d'un repas de chasse ou d'un dimanche à la campagne autour de mets de caractère : charcuteries, gibiers et volailles, champignons. Les blancs de noirs puissants et charnus aiment les goûts francs, les chairs savoureuses et les textures douces. **TEMPERATURE DE DEGUSTATION :** 6-8°C

