

LITTLE DARK MOUNTAIN DOSAGE ZÉRO

The Untamed

Un seul cépage. Une pureté qui n'a d'égal que sa puissance. Un champagne non dosé ; impétueux et particulièrement franc.

Soyez prêts à déguster ce que la Maison André Chemin a de plus expressif.

Ce 100 % Pinot Noir sort l'artillerie lourde pour démontrer la grande richesse de son terroir. Vous êtes prévenus.



100 % Pinot Noir

100 % cuvée

57 % de vins de réserve perpétuelle

Malo faite

Vieillesse minimum de 15 mois

Dosage : 0 g/L

Nez : épices & minéralité

Là aussi, le vin se plaît à prendre ses marques avant de saisir pleinement sa mesure. Empreinte terroir indéniable, les épices dominent l'olfaction, plus affirmées encore, accompagnées par le tabac et une pureté accentuée, minérale. Il semble nous réserver quelque chose...

Bouche : force & énergie

Une impression de déjà-vu ? Absolument pas. La structure et la puissance s'affichent sans lésiner sur les moyens. Une force fruitée et une énergie musclée qui occupent le palais de bout en bout et font agréablement saliver. La salinité très pure renforce cette sensation radicale, conférant un supplément de relief au vin. Un totem dressé à son terroir.

Accords mets-vins :

champagne de repas, pour des associations sans compromis

Viande des grisons, bœuf séché

Joue de porc aux épices

Gnocchis de bœuf aux épices

Haddock ou morue en parmentier
(pour la salinité)

Huîtres

Anciennement nommé
"Brut Zéro Cuvée Célestynka "