

# COTEAUX CHAMPENOIS BAS DE LA PLANTE 2018 Domaine Brigandat



**Situation :** le domaine Brigandat voit le jour en 1961, au cœur du petit village de Channes, à 45km au sud de Troyes. A la tête du domaine depuis 2002, Pierre Brigandat a été rejoint par son épouse Cendrine en 2013. Avec rigueur et passion, ils cultivent les deux cépages nobles Champenois : le pinot noir et le chardonnay, sur un domaine viticole de 8 hectares. Dans le respect de l'environnement (sols travaillés à la charrue depuis 2002) et des hommes.

**Encépagement :** Pinot Noir 100 %.

**Terroir :** Calcaire

**Température de Service :** 16°C.

**Potentiel de Garde :** 5 à 8 ans.

**Observations :** Ce Pinot noir déploie des arômes de fruits rouges mûrs, tels que la cerise noire, la framboise et la mûre. On y trouve aussi des notes florales (violette), ainsi qu'une touche subtile d'épices douces et de sous-bois. Le vin prend de l'ampleur en bouche, révélant des saveurs plus complexes, mêlant fruits rouges et légères nuances de cacao et de réglisse. La texture est veloutée, avec une belle structure.

**Quelques accords :** Pâté en croûte, canard rôti, bœuf braisé, fromages affinés, Tarte aux fruits rouges...

