

PHARAMOND 2016

Coteaux Champenois Rouge 2016

Assemblage : 100 % Pinot Meunier en fût de Chêne

Selon la légende, Pharamond premier roi des Francs fut inhumé sous le Tumulus de Prouilly. En nommant ce Coteaux Champenois Pharamond, Damien veut rendre hommage à son terroir et à son histoire. Le Pinot meunier, cépage le plus important au Champagne J.M. Goulard, fut une évidence pour compléter cet hommage.

La couleur rouge grenat aux légers reflets violine, la robe de ce vin laisse présager un vin frais et fruité. Les arômes de framboise, de fraise écrasée et de cerise sont savoureux. Puis quelques notes de vanille et de coco viennent anoblir ce Coteaux Champenois. En bouche, d'un bel équilibré révèle une structure tannique puissante et enrobée. Celle-ci est emmenée par une trame acide qui s'efface lentement pour laisser les tendres tanins porter la finale de ce vin.

À déguster dès maintenant pour savourer la fraîcheur et le fruité du Pinot Meunier. Cependant, il pourra se conserver encore 10 ans en cave pour le savourer avec une viande rouge.

PHARAMOND 2016

Coteaux Champenois Red 2016

Blending : 100% Pinot Meunier in oak barrels

Legend has it that Pharamond, the first King of the Franks was buried under the Mound of Prouilly. In naming this Coteaux Champenois Pharamond, Damien wants to pay tribute to its terroir and its history. The Pinot Meunier, Champagne J.M. Goulard 's most important grape, was an obvious choice to complete this tribute with.

Its garnet red dress with slight reflections of purple suggests a fresh and fruity wine. The aromas of raspberry, crushed Strawberry and cherry are tasty. Then a few notes of vanilla and coconut come to ennoble this Coteaux Champenois. In the mouth, a nice balance reveals a powerful and coated tannic structure. It is led by an acidic outline that fades to slowly give way to let soft tannins bring the final of this wine.

Drink it now to enjoy the freshness and fruitiness of the Pinot Meunier. However, it will keep another 10 years in the cellar to be savoured with red meat.

