



Blanc de Noirs

La cuvée Blanc de Noirs est l'expression d'un champagne unique, rendant hommage à notre terroir, avec un assemblage exclusivement composé de Pinot Noir. Lors de la dégustation, cette cuvée de caractère se distingue par de gourmandes et croquantes notes fruitées, offrant un équilibre harmonieux entre puissance et fermeté.

VITICULTURE

Vignoble : Côte des Bar, en AOC Champagne.
Sol : argilo-calcaire.
Rendement limité sur un vignoble de 20 ans d'âge moyen.
Viticulture raisonnée.
Vendange manuelle.

VINIFICATION

Jus de première presse. Débourageage.
Fermentation alcoolique en cuves inox.
Fermentation malolactique.

ASSEMBLAGE

Assemblage : 100 % Pinot Noir,
dont environ 20 % de vin de réserve.
Dosage : brut (8g/L) pour préserver le caractère et la pureté du vin.

VIEILLISSEMENT

Prise de mousse en bouteille.
Temps de repos : 15 mois minimum, dans les caves de la propriété,
à température constante de 12°C.
Dégorgement de deux à quatre mois avant commercialisation.

NOTES DE DÉGUSTATION

Ceil : Une élégante robe aux intenses reflets dorés.

Nez : Le nez est intense et gourmand. Il s'exprime par de croquantes notes de fruits secs : noisette, voire pâte d'amande ainsi que de délicats arômes de fruits à chair blanche, comme la pêche et l'abricot.

Bouche : La bouche est ample, franche et ronde. L'intensité se fait ressentir par de douces saveurs fruitées. L'attaque finale met en évidence les fruits blancs, apportant une fraîcheur agréable à la dégustation. Le cordon est marqué, les bulles, sont à la fois fines et persistantes.

CONTENANT

Bouteille : 75 cl | Magnum : 150 cl.

POURCENTAGE D'ALCOOL

12 %/V.

TEMPÉRATURE DE DÉGUSTATION

La température de dégustation idéale est de 8° C.