

Cuvée Blanc de Noirs

RICHE, HARMONIEUX, ÉQUILIBRÉ

ASSEMBLAGE

80% Pinot Noir, 20% Meunier
Vendange manuelle

Récolte 2015 assemblée à 30% de vins de réserve 2014 & 2013
Dont 12% élevés en foudre

DÉGUSTATION

Cette cuvée à la robe légèrement ambrée, révèle un nez expressif sur des notes de fruits rouges, de vanille, de pamplemousse et de banane séchée.

La bouche est riche, harmonieuse, ample et crémeuse, sur des saveurs d'agrumes, de caramel, de noisettes et de raisins secs.

VINIFICATION

Pressoir automatique à plateau incliné (PAI Coquard)
Fermentation en cuves inox thermorégulées

DOSAGE

8,25 g/l

CONDITIONNEMENT

Demi-bouteille / Bouteille / Magnum / Jéroboam

ACCORDS METS & CHAMPAGNE

Cette cuvée est parfaitement adaptée à l'apéritif. Elle peut également accompagner une volaille, ou être positionnée en fin de repas sur un dessert à base de fruits.

RÉCOMPENSES



Médaille d'Argent au Concours International de Lyon 2019



Médaille d'Argent au Concours des Effervescents du Monde 2018



Médaille d'Argent au Concours International de Lyon 2018



Médaille de Bronze au Concours Decanter 2018

