

*L'authentique témoin du caractère de nos Pinot Noirs.
C'est la complexité aromatique qui s'invite à votre table.*



ASSEMBLAGE

- 100% Pinot Noir
- Le plus souvent millésimé
- Vieillessement en cave au minimum 5 ans
- Dosage brut : 8 g de sucre par litre



DÉGUSTATION

Robe : Cette cuvée Blanc de Noirs est dotée d'une robe jaune dorée avec de fines bulles persistantes.

Nez : Ce champagne exprime une grande puissance aromatique. Son nez est intense avec des fragrances de fruits jaunes (pêche et mirabelle).

Bouche : L'attaque puissante et complexe révèle un Champagne charnu, structuré avec une belle vinosité. Puis on perçoit de fins arômes boisés apportés par un long vieillissement en cave. Avec une remarquable persistance en fin de bouche cette cuvée sublime le caractère affirmé des pinots noirs de notre village.

Service : A déguster dans une flûte au gobelet bien large, afin de profiter au mieux de ses parfums intenses. A servir entre 10 et 12°C de température pour apprécier au maximum de sa complexité.

Cette cuvée exceptionnelle ravira les palais les plus exigeants.

Elle se dégustera lors d'un apéritif autour d'un feu de cheminée. Sa puissance et longueur en bouche vous permettrons également de la proposer lors d'un repas sur des viandes longuement mijotées voir confites.

