

BLANC DE NOIRS

Désireux de conserver le patrimoine génétique de notre Domaine, nous avons demandé à notre pépiniériste de pratiquer une sélection massale sur nos vieilles vignes de Pinot Noir afin de pouvoir renouveler notre vignoble tout en gardant l'authenticité de notre terroir. C'est de cette conviction qu'est né ce Champagne élaboré à partir de Pinot Noir en grappes lâches, une grappe moins serrée qui allie finesse et puissance.

Cépages 100 % Pinot noir

Terroirs Argilo-calcaires

Vinification Première fermentation en cuve inox, 10 % vinifié en fût de Chêne
Vieillessement 4 années sur lies

Dosage Extra-Brut 2 gr/l

A l'œil Une belle robe jaune or avec une brillance parfaite. Une vive effervescence forme une collerette de mousse blanche et crémeuse.

Au nez Un premier nez aromatique et mature évoluant sur des notes de fruits secs, de fruits à coques et de fleurs séchées.

En bouche Une attaque généreuse et gourmande puis des arômes de fruit rouges cuits, légèrement miellé et épicé pour une finale fraîche et structurée. Une finale d'une belle richesse à la fois ample et charpentée.

Dégustation et service Bien frais à l'apéritif. Sur un canard ou une viande rouge ou un Caviar ou un foie gras poêlé.

