

BLANC DE NOIRS 2018

CHAMPAGNE

INFORMATION

Appellation : AOP
CHAMPAGNE

Cépage : 100% PINOT NOIR

Alcool : 12.5%

Certification :

Bio : Non

VINIFICATION

Méthode : Vendanges : 2018
Vinification : cuve inox à 80 %
et fût de chêne à 20 %
Malolactique : Oui
Vieillessement : supérieur à 4
ans en cave

CONDITIONNEMENT

Format : 75 cl

Unité de vente : carton de
6



Decanter



TERROIR

Région Viticole : CÔTES
DES BLANCS, CÔTES
D'EPERNAY

Surface :

Type de sol : ARGILE, CRAIE,
PIERRE CALCAIRE, SILEX

Climat : DOUBLE CLIMAT :
OCEANIQUE &
CONTINENTALE

DÉGUSTATION

Œil : Or pâle aux reflets
légèrement cuivrés

Nez : Premier nez de fruits
rouges tels que la groseille ou
la fraise des bois. Après
apparaissent des touches
épicées avec de l'anis étoilé
et de la muscade

Bouche : Attaque douce et
soyeuse, milieu de bouche
fruité et épicé. Fin de bouche
portée par des notes fumées
de brioche toastée et de
noisette torréfiée.

SERVICE & CONSERVATION

T° de dégustation : 8°

Accords mets et vins :

Bistro : tartare de bœuf

Gastro : risotto aux
champignons et truffes

Garde :