

# SOUS-LES-ROSES 2017 BLANC DE NOIRS CHAMPAGNE

## INFORMATION

---

**Appellation :** AOC  
CHAMPAGNE

**Cépage :** Pinot Noir/Meunier

**Alcool :** 12%

**Certification :** HVE 3

**Bio :** Non

## VINIFICATION

---

**Méthode :** Vinification d'une seule parcelle plantée en 2 parties distinctes Pinot Noir et Meunier / Fermentation Alcoolique en fût de chêne / Pas de Fermentation Malo-lactique / Vieilli sur liège.

## CONDITIONNEMENT

---

**Format :** 75 cl

**Unité de vente :** carton de 6



## TERROIR

---

**Région Viticole :** Courmas

**Surface :**

**Type de sol :**

**Climat :**

## DÉGUSTATION

---

**Œil :** Or très légèrement soutenu

**Nez :** Fruits noirs et fruits rouges frais

**Bouche :** Agrumes

## SERVICE & CONSERVATION

---

**T° de dégustation :** 7° C

**Accords mets et vins :**  
Coquilles Saint-Jacques

**Garde :**