

Cuvée Blanc de Noirs - Brut Nature

L'atypique de la Maison

ASSEMBLAGE

80 % Pinot Noir, issus de nos vignobles d'Epernay et de la Montagne de Reims.

20 % Pinot Meunier issus de nos vignobles des Coteaux du Sud d'Epernay.

20 % de vins de réserve.

10 % vieillies en fûts de chêne.

VIEILLISSEMENT

4 ans de vieillissement en bouteille.

DOSAGE

Brut Nature : 0g/L.

Sans ajout de sucre après dégorgement.

DÉGUSTATION



Belle couleur jaune pâle, bulles fines et effervescence vive et agréable.



Des arômes très fruités, une odeur saline et iodée.



La force et le caractère du Pinot Noir nous donnent une bonne longueur en bouche.

Un champagne atypique qui accompagnera parfaitement vos huîtres ou votre plateau de fromages.

Ce Blanc de Noirs a beaucoup de style et d'élégance sans aucun artifice.

Ce brut nature est un véritable champagne de connaisseur par excellence.



COLLECTION INTÉMPIRELLLE

Disponible en magnum

