



BLANC DE NOIRS

L'atypique de la Maison

ASSEMBLAGE

80 % Pinot Noir, 20 % Pinot Meunier

30 % de vin de réserve

10 % de vin élevé en fût de chêne



CARACTÉRISTIQUES

- 4 ans de vieillissement
- BRUT NATURE - Zéro dosage
- Complexité

ACCORDS METS & CHAMPAGNE

S'accorde à merveille avec un plateau de fruits de mer, des huîtres, du poisson ou du veau. Pourquoi pas sur un apéritif accompagné de mises en bouche.

Un champagne doté d'une grande minéralité.

D'APRÈS NICOLAS BOUCHÉ

Avec beaucoup de style et d'élégance, sans aucun artifice. Ce Brut Nature est un véritable champagne de connaisseurs. Idéal pour les palais qui aiment les vins secs aux notes salines.

ARÔMES ET SAVEURS



NOTES DE DÉGUSTATION

À l'oeil, une belle couleur jaune pâle, accompagnée d'une effervescence fine et vive. Au nez, des arômes fruités, salins et iodés. Le caractère du Pinot Noir explose en bouche et offre minéralité et longueur.

EN CAVE
12-17°C

GARDE
4 ANS

SERVICE
8-10°C



Labus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération