



Cuvée Blanc de Noirs 100 %

Fruité, bien équilibré



- ❖ Assemblage 100% Pinot Noir
- ❖ Elevage en Cuve Inox
- ❖ Fermentation Malo lactique
- ❖ Sur latte environ 24 mois
- ❖ Potentiel de garde : à boire dès maintenant
- ❖ Alcool : 12%
- ❖ Dosage: 9 gr/L

Dégustation:

- ❖ **Œil** : Couleur dorée, fines bulles
- ❖ **Nez** : fruité, parfum de fruits rouges
- ❖ **Bouche** : Rond, fruité, frais

- ❖ **Température de service** : Entre 5° et 8°
- ❖ **Accords mets et vins** : idéal à l'appétitif, avec de la charcuterie, terrines, fromage de tête, andouille, rillettes, ou encore champignons en fricassée, en aumônière ou en tourte s'harmonisant avec ce vin de Champagne choisit plutôt jeune.



750ml



Standard