



Blanc de Noirs

Un champagne de caractère, racé et vineux qui sublimera toute occasion avec rondeur et richesse.



CARACTERISTIQUES TECHNIQUES :

Cépages : 60% Pinot Noir – 40% Meunier

Dosage : 5 g/L – Extra-Brut

Vin de réserve : 40%

Vieillessement en cave : minimum 36 mois

Température de service conseillée : 10°C

DEGUSTATION :

Oeil : Jolie robe dorée aux reflets jaunes. Un beau cordon persistant apparaît avec la mousse.

Nez : Le 1^{er} nez est aromatique sur des notes de fruits secs (amande). Dans un second temps, viennent des arômes miellés et fruités. Puis à l'aération des arômes brioqués et beurrés apparaissent.

Bouche : L'attaque est fraîche et riche avec une belle acidité. Elle est marquée par la structure du pinot noir et par l'exubérance du meunier. La finale est fruitée avec une discrète note d'épices.

Accords : Un Champagne riche et flatteur qui séduira par sa personnalité, accompagné de fromages affinés ou d'une volaille en sauce.



SOL

EMPREINTE

VIVE & MINÉRALE



CHAMPAGNE
MONT-HAUBAN