



Blanc de Noirs

Champagne riche, puissant sur des arômes fruités et miellés. Avec le temps, le développement d'arômes épicés confère à ce Blanc de Noirs un caractère unique.



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 :

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

Nez : Le 1^{ER} nez aromatique sur des notes de fruits secs (amande). Dans un second temps viennent des arômes flatteurs miellé et fruité. A l'aération viennent ensuite des arômes briochés et beurrés.

Bouche : L'attaque est fraîche et riche avec une belle acidité. La texture du vin est crayeuse en raison de la structure du pinot noir et de l'exubérance du meunier. La finale est fruitée avec une discrète note d'épices.

Accords : Un Champagne riche qui séduira par sa personnalité accompagnée de fromages affinés ou de volaille au sauce.



SOL

EMPREINTE

VIVE & MINÉRALE



CHAMPAGNE
MONT-HAUBAN