

Un trésor synonyme de famille, transmission et savoir-faire.



BLANC DE NOIRS



Vinification

Terroir : Côte des Bar et Vallée de la Marne

Assemblage :

63% Pinot Noir

37% Meunier

Dosage : 10 g/l



La dégustation

Couleur : Une robe or pâle aux reflets légèrement cuivrés.

Nez : Un premier nez expressif, dominé par des arômes de fruits à chair blanche (pomme mûre, pêche) suivis de notes plus complexes de fruits rouges discrets (framboise, cassis).

Bouche : Une attaque vive et franche, la bouche est structurée avec une belle rondeur. Des saveurs de fruits mûrs évoluent vers une finale fraîche.



entre 8° et 10°C



Accords mets et vin

En apéritif ou avec une volaille aux morilles.