



BLANC DE NOIRS

Fruité, savoureux, charnu



Informations techniques

Assemblage : 100% Pinot Meunier

Année de Récolte : 2021

Tirage : 2022

Vieillissement sur lies : 3 ans

Dégorgement : 6 mois

Degré Alcoolique : 12% vol

Dosage : Brut : 6 g/l

Notes de dégustation

Robe :

Or pâle aux reflets ambrés, animée par une mousse fine et persistante.

Nez :

Expressif et dominé par le fruit, il dévoile des notes de poire, de mirabelle, de noisette et de pain grillé.

Bouche :

Ample et ronde, équilibrée par une agréable fraîcheur. La finale est longue, marquée par des arômes de fruits secs et d'agrumes confits.

Accords mets & vins

Volailles rôties · Magret de canard · Plats aux champignons · Charcuteries · Fromages affinés.