



BRUT BLANC DE NOIRS

Issu exclusivement des Grands Crus d'Ambonnay, le Blanc de noirs est un champagne apprécié des connaisseurs.

Son assemblage, 100% Pinots noirs, lui confère un nez fin et acidulé basé sur des notes de griottes et de fruits confits.

Sa bouche ample et puissante se distingue par une belle persistance au final.

Il accompagnera à merveille vos plats de caractère.

Assemblage :

100 % Pinot Noir

Vendange : 50% 2017 et 50 % vins de réserve

Année de mise en bouteille : 2018

Dosage : 6 g/L

Fermentation malolactique : oui

Uniquement disponible en bouteille de 75cL.

Quelques mots de la vendange 2017 :

2017, un millésime compliqué !

Après une campagne viticole plutôt classique, la fin de parcours devient chaotique, avec un mois d'août chaud et humide entraînant une dégradation importante de l'état sanitaire sur certains secteurs. Heureusement grâce au tri seront gardées les plus belles grappes.

L'excellence a ses exigences.