

BLANC DE NOIRS BRUT GRAND CRU



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 Grand Cru

Vendange : 60% 2020 et 40 % vins de réserve

Année de mise en bouteille : 2021

Dosage : 6 g/L

Fermentation malolactique : oui

Uniquement disponible en bouteille de 75cl

DECANTER 2024 : Médaille d'argent : 91 points

Quelques mots de la vendange 2020 :

L'année culturale 2020 fut assez éprouvante pour la vigne. L'hiver fut doux avec peu de gel et l'été caractérisé par de fortes chaleurs qui a engendré des dégâts d'échaudage. Une année particulièrement sèche.

Les vendanges débutèrent à la mi-Août.

L'excellence a ses exigences.

BLANC DE NOIRS BRUT GRAND CRU



Made exclusively from the Grands Crus of Ambonnay, the Blanc de Noirs is a champagne appreciated by connoisseurs.

Its blend, 100 % Pinots Noirs, gives it a fine and tangy nose based on notes of cherries and candied fruits.

Its ample and powerful mouth is distinguished by a beautiful persistence in the end.

It will perfectly accompany your dishes of character.

Blending :

100 % Pinot Noir

Malolactic fermentation : yes

Harvests : 50 % 2018 and 50 % reserve wines

Bottled : 2019

Dosage : 6 g/L

Available in bottle.

DECANTER 2024 : Silver medal : 91 points

Few words about the grape harvest 2018 :

An abundant harvest in August ! The winter was rainy but a sunny April with temperature above average. Thank to this conditions, the vines have developed quickly. The flowering and ripening of the grapes were in optimal conditions. Lots of high quality grapes.

Excellence has its demands