



BLANC DE NOIRS GRAND CRU

Composition :

Cette cuvée est élevée en cave pendant environ 36 mois.
Assemblage : 100% Pinot Noir Grand Cru
Dosage : 8 gr/l
Villages : 100% Verzenay

Dégustation :

A l'oeil : la couleur est or pâle avec des reflets dorés. On notera des éclats or jaune. La mousse fine et abondante forme un joli cordon.

Au nez : c'est un nez très ouvert qui nous accueille. Le caractère du Pinot Noir délivre une palette fruitée. Les premières notes de brioche et de miel de printemps font leur apparition. Un bouquet floral affine ce nez divin.

En bouche : l'attaque est nette et fraîche. L'acidité est bien équilibrée par la rondeur du vin. On retrouve les fruits charnus: la pêche, l'abricot, la nectarine. La finale est très longue avec des parfums d'agrumes et de fleurs.

Véritable séducteur, ce Blanc de Noirs se laisse déguster à tout moment de la journée et sera plus surprenant encore sur des desserts aux fruits exotiques.