



BLANC DE NOIRS Brut

Assemblage :

- 55% Pinot Noir
- 45% Meunier
(vins de réserve de Pinot Noir: 32%)

Dosage : 7,5g/L

18 à 24 mois de vieillissement en cave

Parfait équilibre entre le Pinot Noir qui apporte de la puissance et le Meunier qui apporte de la souplesse et du fruit.

Le nez s'ouvre sur des arômes délicats de pêche et d'abricot soutenus par la tonicité du pomelo et de la groseille. En bouche, l'équilibre est optimal entre l'intensité des arômes et la finesse.

Disponible en bouteille