

CHAMPAGNE









La volonté de notre maison : garder sa vraie nature

Issue de la récolte 2016, à laquelle nous avons ajouté des vins de réserve 2014 et 2015. Ce Blanc de Noirs est **l'unique** Extra Brut de notre gamme. Mise en bouteille au printemps 2017.

Composition

100% Pinot Noir

Caractéristiques techniques

- 6 ans de vieillissement sur lattes
- 3 mois de dégorgement minimum
- Dosage 0g/L
- Degré 12%

Accords gastronomiques

Oeil

- Robe dorée vive
- Délicates fines bulles



Nez

- Entrée vive et riche
- Évoque le trésor du fruit
- Complexité qui révèle des arômes de fruits blancs
- Notes de craie fraîche et de citron

Bouche

- Bonne longueur
- Richesse aromatique
- Faible acidité
- Note finale légèrement acidulée
- Pointe d'abricot mur



"Absolue

CHAMPAGNE

Florine

