

## BLANC DE NOIRS - 75 cl

L'Ampleur

### Composition

Cépage : pinot noir 100 %  
*Assemblage composé de cuvée, la meilleure qualité du jus pressé.*  
 Origine des crus : pinot noir de la Côte des Bar.  
 Vins de réserve : 20 % \*.

### Vinification et Maturation

Vinification : fermentation alcoolique en cuves inox thermorégulées,  
 suivie d'une fermentation malolactique recherchée.  
 Tirage et prise de mousse (6 à 8 semaines)  
 Maturation en cave : 24 mois minimum  
 Remuage et dégorgement (4 à 5 semaines)  
 Repos en cave après le dosage : minimum 3 mois avant expédition.  
 Dosage : 9 g/l (à +/- 1g) - **BRUT**  
 Liqueur d'expédition réalisée avec du vin élevé en foudre.

### Caractère

La longue période où le vin est laissé sur lies lui confère une grande maturité.  
 De couleur jaune intense.  
 Un nez intense et complexe. Notes de fruits secs, sur des nuances mentholées.  
 Une bouche élégante et souple tout en restant fraîche et dotée d'une belle longueur.  
 Arômes clés : prune, pomme au four, tabac blond.

### Les mots pour le dire

Température de service : 8 à 10°C.  
 Champagne et Sensations : Rond - Charpenté - Concentré.  
 Champagne et Circonstances : Repas champêtre - Pique-nique.  
 Champagne et Table : Blanquette de veau - Poulet au champagne - Poulet au citron confit  
 (*Magazine Saveurs*) - Foie gras et pain grillé - Risotto au safran  
 (*Journal L'Express*).  
 Champagne et Musique : Opéras de Verdi.

### Récompenses

17 / 20	2014 La Presse - Canada
16 / 20	2012 Guide des Champagnes et des autres Bulles Revel - Québec
15.5 / 20	2014 Vinum Magazine - Suisse
15 / 20	2014 Le Point - France
Médaille d'Argent	2012 Decanter World Wine Awards - Grande-Bretagne
Médaille d'Argent	2013 Concours International des Vins Lyon - France
90 / 100	2015 Guide Gilbert & Gaillard – France & 2014 Die Welt am Sonntag - Allemagne

