

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

MEDAILLE D'ARGENT Mundus Vini - 2015 - DE

MEDAILLE D'ARGENT Global Pinot noir Masters - Drinks Business - 2015 - GB

16,5 / 20 Vinum - World of Champagne 2017 - 2016 - DE

15,5 / 20 Terres de Vin HS - 2016 - FR

92 / 100 James Suckling - 2017 - US

92 / 100 James Suckling - 2016 - US

** Gerhard Eichelmann - Champagne. Edition 2017 - DE

MUST HAVE ! Wine Life magazine - 2016 - NL

