



M.K.157- 20

BLANC DE NOIRS
Brut

Pur Pinot Noir !

Notre terroir de la vallée de la Seine bénéficie d'un sol le Kimméridgien qui apporte une grande finesse à nos Pinots Noirs.
Créer un pur Pinot Noir d'une seule et même année était devenu une évidence et un incontournable.

Notes de dégustation :

Une grande finesse avec de la puissance caractérisé par sa richesse et sa matière.
Belle complexité avec de la longueur en bouche.

Comment le servir ?

Il est recommandé de servir ce champagne à une température de 8° à 10° pour commencer et de le laisser monter en température pour sentir tous les arômes tout en tournant le vin dans le verre.
Pour cela il est souhaitable d'avoir des verres assez évasés à la base qui se referment au-dessus.

Région	Aube - Côte des Bar - Vallée de la Seine
Cuvée	BLANC DE NOIRS
Type	Brut
Dosage	2.95 g/l
Année	2019
Cépage	Pinot Noir 100 %
Certification	Ecocert - Demeter
Passage en fût	17 %
Température	Servir à partir de 8 à 10°
Conservation	7 à 10 ans
Présentation	75 cl