

BLANC DE NOIRS



LA DÉFINITION DE LA FRAÎCHEUR

CÉPAGES :

Assemblage 100% Pinot Noir

DÉGUSTATION :

- Œil : Il apparaît une jolie robe aux quelques reflets cuivrés, typiques de notre beau cépage qu'est le pinot noir.

L'effervescence est soutenue et vient former à la surface une collerette légèrement mousseuse.

- Nez : Le nez s'ouvre sur une jolie palette aromatique. On retrouve des notes de fruits rouges et quelques touches d'agrumes.
- Bouche : La bouche est une réelle gourmandise, une jolie structure vient nous enrober et nous apporte une sensation de douceur. La finesse des bulles apporte une magnifique onctuosité.

La finale est très agréable et en totale harmonie avec les premières sensations de cette cuvée, on termine sur une petite sensation acidulée.

DÉGUSTATION :

Servir frais entre 8° et 10°C.

À déguster avec une viande rouge ou blanche, un dessert au chocolat ou encore à l'apéritif.