

## BLANC DE NOIRS

### **Assemblage**

60% Pinot Noir, 40% Pinot Meunier

90% de vin de 2014 et 10% de vin de réserve

2 crus : Pinot Noir de **Villevénard** (parcelle «Les Hauts de la Fontaine»),  
Pinot Meunier de **Charly sur Marne** (parcelle «Les Barbottes»)

### **Sols**

Argilo-calcaire, marnes et limons fins

### **Vignes**

Agées de 35 ans en moyenne, les jeunes et plus vieilles vignes parfois de plus de 70 ans s'assemblent pour une harmonie parfaite. La conduite traditionnelle et durable du vignoble et la recherche constante du respect de l'environnement est le faire-valoir naturel de la qualité des vins, l'expression du terroir

### **Vinification**

Fermentation alcoolique et malolactique en cuves inox thermorégulées

Stabilisation tartrique à -4°C pendant 12 heures puis filtration fine sur Kieselgur

### **Vieillessement**

36 mois sur lies et 6 mois après dégorgement

### **Dosage**

9.5g/L

### **Dégustation**

Cette cuvée fruitée dévoile des notes de grenade et de pamplemousse rose. Une entrée en bouche gourmande et soyeuse suivie d'une touche de fraîcheur subtile. En fin de bouche la cuvée dévoile une pointe épicée signe d'un long vieillissement sur lattes.

### **Accords mets/Vins**

Ce Blanc de Noirs accompagnera à merveille une salade de homard sauce framboise, un canard à la mangue rôti aux épices et ses tuiles aux noix de cajou ou une épaule d'agneau confite aux épices douces mijotée dans son jus.

