



CHAMPAGNE
NOMINÉ-RENARD
VILLEVENARD - FRANCE

Assemblage

100% Pinot Noir

Crus Villevenard, Parcelle « Les Hauts de la Fontaine ».

Vinification Fermentation Alcoolique et Malolactique en cuves Inox thermorégulées.

Vieillessement

15 mois sur Lies et 6 mois après dégorgement.

Notre Blanc de Noirs est le fruit d'un heureux hasard...Issu d'une parcelle de Pinot Noirs « les hauts de la Fontaine » à Villevenard, il s'est imposé à nous comme une évidence.

Un nez, frais et tonique, de pamplemousse rose, zeste de citron, Pêche et Grenade.

En bouche, il se développe en souplesse et gourmandise, avec des notes de groseilles et de grenade.

Champagne plaisir, à découvrir à l'apéritif (ou sur une entrée) pour réveiller vos papilles.

BLANC DE NOIRS



Blend

100% Pinot Noir

Crus Villevenard, « Les Hauts de la Fontaine » plot.

Vinification Alcoholic and Malolactic fermentation in temperature controlled, stainless steel Tanks.

Ageing 15 months on lees and 6 months after disgorgement.

Our Blanc de Noirs comes from a single plot called Les Hauts de la Fontaine, in the village of Villevenard.

A fresh and vibrant nose of Pink grapefruit, Citrus peel, peach and Pomegranate.

The mouth is subtle and round, with aromas of Redcurrant and Pomegranate.

This is a Champagne to indulge during the aperitif or with the starter, to awaken your taste buds.

www.champagne-nomine-renard.com

