

BLANC DE NOIRS BRUT GRAND CRU



Issu exclusivement des Grands Crus d'Ambonnay, le Blanc de noirs est un champagne apprécié des connaisseurs.

Son assemblage, 100% Pinots noirs, lui confère un nez fin et acidulé basé sur des notes de griottes et de fruits confits.

Sa bouche ample et puissante se distingue par une belle persistance au final.

Il accompagnera à merveille vos plats de caractère.

Assemblage :

100 % Pinot Noir

Vendanges : 50% 2018 et 50 % vins de réserve

Année de mise en bouteille : 2019

Dosage : 6 g/L

Fermentation malolactique : oui

Uniquement disponible en bouteille de 75cL

DECANTER 2026 : Médaille de bronze : 87 points

Quelques mots de la vendange 2018 :

Une récolte abondante en août ! L'année viticole se caractérise par un hiver pluvieux et un printemps ensoleillé avec des températures supérieures à la moyenne. Grâce à ces conditions, les vignes se sont développées rapidement. La floraison et la maturation des raisins se sont déroulées dans des conditions optimales. Les grappes étaient nombreuses et de très haute qualité.

L'excellence à ses exigences.



BLANC DE NOIRS BRUT GRAND CRU

Made exclusively from the Grands Crus of Ambonnay, the Blanc de Noirs is a champagne appreciated by connoisseurs.

Its blend, 100 % Pinots Noirs, gives it a fine and tangy nose based on notes of cherries and candied fruits.

Its ample and powerful mouth is distinguished by a beautiful persistence in the end.

It will perfectly accompany your dishes of character.

Blending :

100 % Pinot Noir

Malolactic fermentation : yes

Harvests : 50 % 2018 and 50 % reserve wines

Bottled : 2019

Dosage : 6 g/L

Available in bottle.

DECANTER 2026 : Bronze medal : 87 points

Few words about the grape harvest 2018 :

An abundant harvest in August ! The winter was rainy but a sunny April with temperature above average. Thank to this conditions, the vines have developed quickly. The flowering and ripening of the grapes were in optimal conditions. Lots of high quality grapes.

Excellence has its demands