

Champagne Blanc de Noirs

Extra-Brut Grand cru



Vinification

Terroir : Verzenay, Grand cru

Assemblage : 100 % Pinot noir

Vieillessement : 3 ans dans nos caves naturelles en craie, datant du XIXème siècle, à une température constante de 10°C

Dosage : extra-brut 6 gr/l



Dégustation

A l'œil : or jaune clair avec des reflets jaune profonds

Au nez : Le premier nez évoque des notes d'abricot, de framboise, de coing, d'amandes et de pain grillé. Après l'aération, nous découvrons des notes d'ananas, de cerise, avec des accents fumés.

En bouche : L'attaque en bouche montre de la vinosité conférée par un fruit bien mûr, tel que la mangue, la mirabelle et la quetsche.

La finale, à la fois fraîche et vineuse est bien représentative du terroir Grand cru de Verzenay.



Accords mets et vin

A déguster en apéritif ou à table, voici quelques suggestions :

- Queue de homard rôtie, sauce corail
- Suprême de turbot grillé, artichauts et tomates confites
- Foie gras sur pain brioché toasté
- Escalope de foie gras poêlées aux girolles
- Fricassée de volaille aux morilles
- Noix de ris de veau croustillantes, sucres braisées et crispy d'oignons



Service

- Placer la bouteille au réfrigérateur 3h avant de la consommer
- Servir le champagne entre 7°C et 9°C
- Privilégier des flûtes de forme tulipe, à l'ouverture resserrée
- Penser à mettre un bouchon hermétique pour éviter de perdre l'effervescence
- Nettoyer vos flûtes simplement à l'eau chaude, à la main (éviter le lave-vaisselle)



Conservation

- A une température constante comprise entre 10 et 15°C
- Privilégier une hygrométrie élevée
- Stocker vos flacons dans l'obscurité, à l'abri des vibrations et de toute odeur
- Ventiler le lieu de stockage