

BLANC DE NOIR 2016

Premier cru



[Composition] Pinot Noir

Composition

[Origine] La Grande Montagne de Reims

Origin

[Dosage] Extra Brut 4,5 g/l de sucre

Sugar

[Vieillessement] 7 ans

Ageing

Blanc de Noir [PN]

Millésime 2016

Ce Champagne d'exception, issu à 100% du cépage Pinot Noir, offre une expérience de dégustation mémorable. Le millésime 2016 et le terroir de Rilly-la-Montagne et Villers-Allerand, se conjuguent pour créer un champagne élégant et raffiné, caractérisé par une subtile complexité aromatique et une structure équilibrée.

À l'oeil, la robe est dorée, elle séduit par sa luminosité. L'effervescence est fine et persistante qui s'exprime à travers un délicat cordon de bulles.

Le nez est immédiatement captivé par une intensité aromatique expressive. Des notes fruitées et gourmandes s'entrelacent harmonieusement. Puis viennent des nuances de miel et de noisettes qui confèrent une dimension subtile et invitante.

En bouche, l'attaque est fraîche et vive, dévoilant une complexité aromatique. La texture est crémeuse, mettant en valeur des saveurs de fruits rouges et de fruits des bois. Des notes de framboise confèrent une profondeur supplémentaire à cette cuvée exceptionnelle.

Cette cuvée incarne l'élégance et la gourmandise, elle s'accordera parfaitement avec un tartare de boeuf ou encore une volaille rôtie.



This exceptional Champagne, made from 100% Pinot Noir, offers a memorable tasting experience. The 2016 vintage and the terroir of Rilly-la-Montagne and Villers-Allerand, combine to create an elegant and refined champagne, characterized by a subtle aromatic complexity and a balanced structure.

To the eye, the dress is golden, it seduces by its brightness. The effervescence is fine and persistent that is expressed through a delicate cord of bubbles.

The nose is immediately captivated by an expressive aromatic intensity. Fruity and gourmet notes blend harmoniously. Then comes the nuances of honey and hazelnuts that give a subtle and inviting dimension.

On the palate, the attack is fresh and lively, revealing an aromatic complexity. The texture is creamy, highlighting flavors of red fruits and berries. Notes of raspberry give additional depth to this exceptional cuvée.

This cuvée embodies elegance and delicacy, it will go perfectly with a beef tartare or a roasted poultry.