

Blanc de Noirs 2013

EXTRA BRUT — PREMIER CRU

Derrière sa silhouette élégante, ce Millésime, pur pinot noir du seul cru de Mareuil-sur-Aÿ, laisse exprimer toute l'intensité de ce noble cépage. Cette cuvée offre puissance, équilibre et caractère ; c'est un champagne de gastronomie, chaleureux et persistant. Quantité limitée...

ÉLABORATION

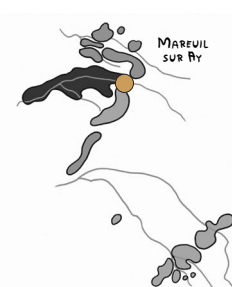
Cœur de cuvée sélectionné uniquement, puis assemblage de vins provenant uniquement du terroir de **Mareuil-su-Aÿ**, réputé pour la spécificité de son Pinot Noir et classé Premier Cru.

Pinot noir 100%

Vendange de l'été 2013.

Vin élevé en cuve inox, puis vieilli pendant un minimum de **5 années** en cave.

Le dosage est de **3g/L** — *extra brut*.



DÉGUSTATION



Robe or jaune aux reflets ambrés, effervescence générant une mousse légère et crémeuse.

Nez très expressif. Il dévoile des notes chaleureuses de fruits confits et de fruits mûrs (mirabelle, tarte aux quetsches), mêlés à des arômes briochés et de frangipane très gourmands.



L'attaque est ronde, et le vin se développe en bouche avec amplitude et harmonie. Ce champagne est généreux, très porté sur le fruit, avec d'exquis parfums de pâtisserie réhaussés par une pointe de réglisse. La finale, longue et tannique, apporte de la structure à l'ensemble.

RÉCOMPENSES



ACCORDS METS-CHAMPAGNE

Servi autour de 10°C, cette cuvée se mariera avec des plats de gastronomie traditionnelle comme un filet mignon de porc en croûte, ou un sauté de veau aux giroles.

Disponible en format 75cl.
Conditionnement en coffret noir.



Trésors Insoupçonnés