Blanc de Noirs

LES PURS

- Rond
- Gourmand
- Opulent

ASSEMBLAGE

100% PINOT NOIR

DESCRIPTION

ELEVAGE : 36 mois

OENOLOGIE
- 20 % de vins de réserve
- Première presse seulement
- Filtration tangentielle.
- Fermentation alcoolique (16°) et malolactique (18°) en cuves inox thermorégulées.

TERROIR
15 différents villages de la Côte des Bar

DOSAGE BRUT: 9 G/L **SERVICE :** 8 - 10°C

ARÔMES

COING **MIEL** **EPICES**

ACCORDS METS ET CHAMPAGNE

RAGOÛT DE GIBIER **TAJINE DE POULET AUX EPICES** **TARTE TATIN**

L'OEIL

Très belle robe or jaune pâle à tendres reflets ocrés Brillante, lumineuse et limpide.

LE NEZ

Le nez est très souriant, c'est une explosion de fruits et de soleil, le Pinot Noir nous dévoile ici toute la palette d'arômes qu'il a à sa disposition, notamment le coing agrémenté de notes épicées presque poivrées.

LA BOUCHE

La bouche est riche, ample, voluptueuse, elle nourrit autant qu'elle désaltère. Sa dégustation nous partage entre un sentiment de faim et de gourmandise.