
LA BELLE ANNÉE

Blanc de noirs

ÉLABORATION

CÉPAGE :

100% Pinot Noir

ASSEMBLAGE :

100 % de vins de notre vignoble des Riceys Vendange 2017

TERROIR :

Le vignoble d'un âge moyen de 25 ans s'étend sur environ 12 hectares sur des parcelles bien exposées et extrêmement calcaires où le Pinot Noir trouve sa plus belle expression et permet de produire des vins aromatiques et très élégants. Culture raisonnée (certification HVE)

DEGRÉ :

12°

VINIFICATION :

Cueillette à la main uniquement, pressoirs mécaniques à faible pression, Fermentation alcoolique en cuves inox thermorégulées, pas de fermentation malolactique

VIEILLISSEMENT :

6 ans minimum sur lies

Dosage : 6 gr/l

6 mois minimum de délai entre le dégorgement et la vente

DÉGUSTATION

OEIL :

Couleur dorée, fines bulles

NEZ :

Fruits jaunes, finesse

BOUCHE :

Grande finesse en bouche, nuance exotique, l'élégance et la subtilité en fait une cuvée d'exception

TEMPÉRATURE DE SERVICE :

Entre 7°C et 9°C

ACCORDS METS ET VINS :

Idéal à l'apéritif

