



Un trésor synonyme de famille, transmission et savoir-faire.



 entre 8° et 10°C



## BLANC DE NOIRS



### Vinification

**Terroir :** Côte des Bar et Vallée de la Marne

**Assemblage :**

63% Pinot Noir

37% Meunier

**Dosage :** 10 g/l



### La dégustation

**Couleur :** Une robe or pâle aux reflets légèrement cuivrés.

**Nez :** Un premier nez expressif, dominé par des arômes de fruits à chair blanche (pomme mûre, pêche) suivis de notes plus complexes de fruits rouges discrets (framboise, cassis).

**Bouche :** Une attaque vive et franche, la bouche est structurée avec une belle rondeur. Des saveurs de fruits mûrs évoluent vers une finale fraîche.



### Accords mets et vin

En apéritif ou avec une volaille aux morilles.