

BLANC DE NOIRS

Assemblage

60% Pinot Noir, 40% Pinot Meunier
90% Weine vom 2014 und 10% von Reserve Weine
2 Weingebiete : Pinot Noir aus **Villevenard** (Parzelle «Le haut de la Fontaine»), Pinot Meunier aus **Charly sur Marne** (Parzelle «Les Barbottes»)

Böden

Kalkstein, lehmig

Rebe

Aus 20 bis 45 Jahre alt Weinberge. Die traditionelle und nachhaltige Weinberg-Management und das ständige Streben nach Umwelt sind das Know-How der natürlichen Weinqualität und der Ausdruck desTerroir

Weinbearbeitung

Alkoholische und Apfelmischsäuregäung in thermoregulierten Edelstahl tanks.
Weinsteinstabilisierung bei 4° während 12 Stunden dann Feinfiltration mit Kieselgur.

Weinreifung

3 Jahre auf Bodensatz und 6 Monate nach Enthefen

Dosierung

9.5g/L

Verkostung

Früchtig mit Grapefruit und granate Aromen, Unterschrift der Pinot Noir Rundheit und Frische mischen sich im Mund mit würzigen Spitzen am Ende.

Gerichte / Weine

Hummer Salat mit Himbeeren Sauce ; gebratene Ent mit Mango und Gewürze, oder noch mit Lammschulter Confit.

