

CHAMPAGNE EXTRA BRUT BLANC DE NOIRS NOIR EXPRESSION



Terroir: Verpillière sur Ource, Cerseuil

Appezamenti: La Grande Vigne, Le Bondy

Vitigno: 33% Pinot Meunier, 67% Pinot Nero

Tipo di terreno: tufo e argilla

Età media delle viti: 50 anni

Tipo di allevamento: cordone speronato

Vendemmia: manuale

Vinificazione: 100% FML sui lieviti

Dosaggio: 5 g/litro Extra Brut

Invecchiamento: 36 mesi sui lieviti.

Tiraggio 2020

Uvaggio: 33% Pinot Meunier 2019

32% Pinot Nero 2018, 35% Pinot Nero 2019

Gradazione alcolica: 12 %

Colore: giallo oro, riflessi dorati.

Naso: frutti rossi, frutti esotici.

Bocca: molto fine, avvolgente.

Temperatura di servizio: 6°/8° C.

Abbinamenti: Un branzino morbido al limone oppure un medaglione di rana pescatrice allo zenzero.

Certificazione: [HVE \(High Environmental Value\)](#)