



Millésime 2019

1ER CRU - BLANC DE NOIRS - EXTRA-BRUT

Le mot du chef de cave

"Cette bouteille se veut définitivement audacieuse ! Quelle imprudence, pour un vigneron de la Côte des Blancs de s'immiscer dans l'univers des Pinots Noirs 1er Cru de la Montagne de Reims ! Au travers de cette cuvée, j'ai cherché à exprimer le caractère délicat et féminin de ce cépage."

Laurent Hostomme

Dégustation



Robe jaune pâle, très subtilement teintée de rose. Les fines bulles, élégantes et persistantes, annoncent fraîcheur et structure.



Le nez, complexe et délicat, dévoile des arômes de fraise des bois, de framboise et de rose.



Un caractère subtil et délicat se poursuit en bouche, offrant une belle fraîcheur, rehaussée de touches d'agrumes et d'une pointe minérale.

Accord mets & Champagne

Toast de chèvre frais au nori

"La fraîcheur et le crémeux du fromage de chèvre s'équilibrent parfaitement avec la structure et l'élégance de ce Blanc de Noirs, tandis que le nori ajoute une note umami qui rehausse la richesse de cette cuvée. L'acidité vive du millésime 2019 mettra en valeur le goût délicat du chèvre, tout en apportant une belle minéralité à l'ensemble."

Caractéristiques techniques

Cépage

100 % Pinot Noir - 1er Cru

Terroirs

Montagne de Reims : Chamery, Ecueil et Villedommange.

Vinification

Fermentation alcoolique sous contrôle de température en cuve inox.
Pas de fermentation malolactique.

Vieillessement

36 mois sur lies.

Dosage

Extra-Brut - 4 gr/L

3 à 4 mois avant commercialisation.

