

---

## LA BELLE ANNÉE

### Blanc de noirs

---

### ÉLABORATION

**CÉPAGE :**

100% Pinot Noir

**ASSEMBLAGE :**

100 % de vins de notre vignoble des Riceys Vendange 2015

**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

