

COTEAUX CHAMPENOIS BLANC DE PINOT NOIR

49°09'29'' N – 4°06'29'' E



CHAMPAGNE
MAILLY
GRAND CRU

Notre Coteaux Champenois blanc offre un nez d'une grande richesse et complexité. Les notes d'écorces d'agrumes se mêlent avec harmonie à la dimension fruitée du Pinot Noir et apportent une véritable signature de notre terroir de Mailly-Champagne. La bouche, dans un univers toasté, se montre délicatement onctueuse et dévoile une grande profondeur portée par une fraîcheur naturelle.

CÉPAGE

100% Pinot Noir.

VINIFICATION

Récolte manuelle, fermentation en fûts et cuves inox thermorégulées.

ÉLEVAGE

Pour partie en cuve inox et pour partie en barriques.

ASSEMBLAGE

50% de la vendange 2022 est assemblée à nos Pinot Noir de 2021 et 2020. Enrichis d'une Solera débutée en 2016.

FORMAT

Bouteille 75 cl.

SÉRIE

2 920 bouteilles numérotées.

« Récolte à la main sur les parcelles les plus crayeuses, au cœur de notre vignoble. Mariage de plusieurs millésimes, tous se révèlent au contact du bois lors de la vinification ou de l'élevage. Ce jus blanc de Pinot Noir vinifié en vin tranquille propose une nouvelle variation du cépage majeur de notre Grand Cru. »



ACCORDS METS ET VINS

Se comporte à merveille avec des apéritifs tels que le jambon de Reims et les beignets de maroilles. Nous le recommandons également pour accompagner les escargots, le filet de sandre ou l'Andouillette de Troyes. Enfin, la tomme et le langres sont les fromages parfaits pour cette cuvée.