CHAMPAGNE

VALERIE ARROIS

à VINAY

BLANC DE NOIRS

Le Blanc de Noirs une cuvée singulière, se caractérisant par un équilibre subtil, une intensité aromatique conférée par une majorité de Pinot Noir et enveloppée dans la rondeur structurée du Meunier.

La robe est d'un or jaune aux reflets bruns. La bulle est généreuse et constante.



C'est un palet très expressif, tout en tension, texturé (presque tanique). Expressions de fruits noirs (confiture de mûres, cassis à pleine maturité), et de fruits rouges compotés (fraises des bois, framboises).

Des notes de fruits secs en confiture comme la châtaigne.

La finale se dévoile sur des arômes empyreumatiques (toastés, grillés, légèrements fumés).

C'est un champagne tout en allonge, qui dévoile une palette d'arômes évolués, ronds et structurés.

La conjugaison du Pinot Noir et du Meunier associé à un faible dosage ; puissance et intensité d'effluves de fruits noirs et rouges confiturés, de marmelade d'agrumes, sur une finale mielleuse rappelant le pain d'épice.

Une tranche de foie gras sur un pain d'épice seront parfaits sur ce Blanc de Noirs.

Nous vous proposons de cuisiner une viande braisée ou une côte de bœuf.

En dessert, réhaussez les notes de fruits rouges par une salade de fruits avec mûres, cassis, framboises sans y ajouter de sucre.

ASSEMBLAGE

Meunier : 25 %
Pinot Noir : 75 %

DOSAGE

5 g/L

FLACONNAGES

75cl / 150 cl / 35,7 cl