

## BLANC DE NOIRS 100% Pinot Noir

75 % de notre vignoble est planté en Pinot Noir.  
Cette bouteille représente donc le fort de notre production.

Il est utile de rappeler que seule la peau de ces raisins est noire. Le jus et la pulpe sont blancs. Ainsi, nous devons les transporter rapidement et les écraser délicatement pour éviter toute coloration intempestive. Nos deux pressoirs Coquard de 4 000 kg en extraient le meilleur.

L'assemblage des vins nécessaires à son élaboration est réalisé sur 3 à 4 récoltes différentes, dont près de 20 % passent de 4 à 8 mois en fûts de chêne. Qualité maximale constante.

### BRUT

375 ml - 750 ml - 1500 ml

La robe de ce champagne est jaune or soutenu. Avec un dosage à 10 g/l il est rond et puissant. Son fruité et sa structure en bouche lui permettent d'accompagner un repas ou une soirée entre amis. 60% de nos ventes en France et à l'export.

**Parfait à tout moment et à toute heure.**

*Alcool : 12% vol - Sucre : 10 g/l  
Acide Malique : 0,2 g/l - SO<sub>2</sub> total : 34 mg/l - pH : 3,07  
Acidité totale : 4,6 g/l H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub> - Extrait sec 30,0 g/l*

### EXTRA PUR

750 ml

Sans dosage (0 g/l) il révèle le champagne tel qu'il est en cave, avant dégorgement : frais et fin.

**Elaboré pour les initiés.**

*Alcool : 12% vol - Sucre : 0 g/l  
Acide Malique : 0 g/l - SO<sub>2</sub> total : 16 mg/l - pH : 3,07  
Acidité totale : 4,6 g/l H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub> - Extrait sec : 21,4 g/l*



★★★ Guide Hachette des vins