



RESERVE BLANC DE NOIR



CEPAGE
100% Pinot Noir

SOL
Argilo calcaire

VINIFICATION / ELEVAGE
Vendange manuelle, pressurage léger. Fermentation en cuve inox. Contrôle de la température. Fermentation malolactique sur lies. Mise en bouteille et deuxième fermentation qui rend le vin effervescent. Elevage durant 20 mois en bouteille.

DEGUSTATION

- Œil : Couleur or jaune clair et brillant
- Nez : Vin au bouquet intense d'orange et de fruits rouges, en fin de bouquet on retrouve des notes de beurre et de brioche.
- Bouche : En bouche, mousse crémeuse aux arômes de noisette. Vin léger et aromatique avec une belle finesse en bouche.

Parfait pour les apéritifs et les desserts.

GRAPE VARIETY
100% Pinot Noir

SOIL
Clay and limestone

VINIFICATION / AGEING
Hand harvest, light pressing. Fermentation in stainless tank. Control of the temperature. Malolactic fermentation on dregs. Bottling and second fermentation which make the wine effervescent. Ageing during 20 months in bottle.

TASTING

- Colour : Clear and brilliant golden yellow colour
- Nose : Wine with an intense bouquet of orange and red berries, at the end of bouquet we find notes of butter and brioche.
- Mouth : In mouth, creamy foam with aromas of hazelnut. Light and aromatic wine with a beautiful sharpness in mouth.

Perfect for apéritifs and desserts.