



BLANC DE NOIRS

Vieilli en Fûts

Brut

CHAMPAGNE

SORET-DEVAUX

à Colombé-le-Sec

En somme, ce champagne est une illustration de la maturité au service du vin. Ses arômes mûrs et chaleureux nous renvoient à des pensées automnales et hivernales.

100% PINOT NOIR

VINIFICATION EN PRESSEUR TRADITIONNEL EN BOIS. PASSAGE EN FÛTS DE CHÊNE.

OEIL

Doré ambrée, la robe de ce champagne est d'une élégance égale à la finesse de son effervescence.

BOUCHE

Ce champagne Blanc de Noirs nous propose une toute autre facette en bouche. Tout en conservant son identité évoluée et boisée, il saura surprendre avec des notes de fruits noirs et de violette, nous donnant une sensation de fraîcheur.

NEZ

Le nez propose une maturité très expressive. Celle-ci se révèle à travers des arômes fumés, de torréfaction, de miel et de noisettes grillées. Certains sentiront même des pointes de vanille.

UN MOMENT DE DÉGUSTATION

Blanc de Noirs est le champagne idéal pour vos fromages. Mis à part avec un roquefort, il saura vous séduire et s'associer à vos plateaux de fromages à merveille. Il accompagnera également à merveille les plats à base de gibier.