

AU CŒUR DU VILLAGE

(EX-SÉLECTION)

★
BLANC DE NOIRS - BRUT
PREMIER CRU
(EXISTE EN DEMI-SEC)

L'HISTOIRE DERRIÈRE « AU CŒUR DU VILLAGE »

C'est au sein du village de Sacy que la Maison prend vie et que Catherine et David animent leurs événements en qualité d'entremetteurs. C'est le fief de la marque, le cœur de l'entité, et c'est ce que représente ce Blanc de Noirs généreux et identitaire. Le juste reflet du terroir de ce Premier Cru de la Montagne de Reims.

ET LA VÔTRE ?

Avez-vous visité notre village de Sacy ? Des événements sous le signe de la convivialité y sont fréquemment organisés. Sollicitez-nous !

SA CONSTITUTION

Vignes de Sacy, classées Premier Cru
50 % de Pinot Noir et 50 % de Meunier
3 années de récoltes
Fermentation malolactique complète
Dosage : 11 g/l

EN QUELQUES MOTS

Fruité, noisetté, universel, généreux

À LA DÉGUSTATION...

La robe est dorée et ambrée à la fois. Le nez est dominé par un caractère identitaire des Blancs de Noirs avec des notes de noisettes qui se fondent dans un univers pâtissier de mie de pain fraîche et de pâtisserie au beurre. La confiture d'abricots et la tarte aux pommes occupent le devant de la scène avec une dimension gourmande et généreuse. Une pointe épicée souligne son épanouissement. La bouche est flatteuse et douce, d'abord portée par les fruits compotés, puis par les fruits secs. L'expression du Pinot Noir se détache avec des notes kirschées qui confèrent au vin une expression automnale.

À QUELLES OCCASIONS ?

Champagne de toutes occasions. Idéal avec des cailles aux raisins, de la blanquette de veau, voire en accords originaux avec une tarte au citron meringuée ou un ananas rôti.

SES FLAGONNAGES

En bouteille.



★
Amicalement