

L'avant-garde

— *Blanc de noirs*



Toutes nos bouteilles sont remuées manuellement.

Une par une. Sans exception.

Pour nos dosages, nous réalisons notre propre liqueur.

✦ Cépages

50% Pinot Meunier

50% Pinot Noir

✦ Vinification

Vieillessement : **30 mois**

100 % cuvée

30 % de vins de réserve

FML faite

Dosage : **7g**

Liqueur maison: Vins de réserve et sucre de canne

Température de dégustation entre **7 et 10°**

Fiche Technique



Robe jaune à reflets ambrés



Dominance fruitée, gourmandise annoncée.

Fraîcheur de pêches, d'abricot, et de mirabelles.



Promesse tenue par un fruité étincelant en bouche.

Pureté, sobriété, élégance.

Note de fruits jaunes.



Un style polyvalent, de l'apéritif au repas ou tout au long de la soirée,

Poulet rôti et pommes grenailles

Fromage de chèvre frais ou Comté 15 mois

Sabayon de fruits.