




Cuvée Blanc de Noirs



AOC	Champagne
Catégorie	Effervescent blanc
Assemblage	100% Pinot Noir - vendange 2016 en majorité
Terroir	Sol argilo-calcaire ; Viticulture raisonnée
Situation géographique	Côte des Bar
Dosage au dégorgement	11 g/litre
Acidité	5,25 g/L H ₂ SO ₄
Degré d'alcool	12,30°
Vinification	Vendange manuelle ; Pressurage des raisins pneumatique hautement qualitatif ; Séparation des jus ; Cuvées thermorégulées en inox ; Fermentation malolactique ; Stabilisation tartrique ; Filtration légère ; Ajout de sulfites à dosage minimale.
Moyenne d'âge	36 / 48 mois de vieillissement en cave
Contenant	Bouteilles (75 cl)
Distinctions	  
Conseils	Bouteilles à conserver allongées à l'abri de la lumière
Dégustation	Entre 7°C et 9°C
Au nez	Puissant et équilibré
En bouche	Arômes d'agrumes (pamplemousse, clémentine)
Accord	Apéritif ; Viandes blanches ; Poissons en sauce

7, Rue de la Presle, Parc St Vincent 10340 Les Riceys – Tel 03 25 29 39 85

e mail : contact@champagne-walczak.fr