

BLANC DE NOIRS Brut ou Extra-Brut

L'expérience de 4 générations de vignerons chez les Grumier ont donné naissance à ce Champagne. Le Blanc de noirs est l'expression parfaite de notre terroir familiale.

Cet assemblage à dominante Pinot Meunier associé au Pinot Noir donne un champagne très gourmand au fruit croquant dans sa version Brut. Il exprime une finesse et une jolie tension dans sa version Extra-Brut.

Idéal pour les apéritifs, ce grand Champagne conviendra au plus grand nombre.



Fiche technique de cette cuvée :

Cépages : Pinot Meunier 80 %, Pinot noir 20 %

Cru : Dormans, Festigny, Venteuil

Assemblage : Base 2015 (60%), vins de réserve 2014 et 2013

Vinification : En cuve et en fûts, fermentation malo-lactique effectuée, légère filtration et 2 ans de vieillissement sur lattes.

Mise en bouteille : Avril 2016

Dégorgement : 3 à 6 mois avant commercialisation

Dosage : 8 g/l (brut), 4 g/l (extra-brut)

Gault et Millau 2014 : 15/20

Eichelmann Champagne guide : ★★★

Guia Melando del Champagne : 89/100

Guide Revel : 15/20

Robert Parker : 90/100 (Extra-brut)