

BLANC DE NOIRS Brut ou Extra-Brut

L'expérience de 4 générations de vigneron 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 2017(60%), vins de réserve 2016 et 2015

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

Mise en bouteille : Avril 2018

Dégorgement : 3 à 6 mois avant commercialisation

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

Gault et Millau : 15/20

Eichelmann Champagne guide : ★★★

Guia Melando del Champagne : 89/100

Guide Revel : 15/20

Robert Parker : 90/100 (Extra-brut)