



CHAMPAGNE
Sébastien BIJOTAT
Propriétaire-Récoltant

Cuvée Blanc de Noirs



Assemblage: 50% Pinot Noirs, 50% Meunier

Vin de Réserve: 30%

Type de sol: argilo-calcaire

Vendanges: manuelle. Attente d'un parfait équilibre sucre/ acide.

Dégustation: Robe d'un bel or clair. Nez net et expressif privilégiant le fruit à noyau. Bouche gourmande, corpulente, ample, dont les arômes fruités bien présents sont mis en valeur par la fraîcheur. Equilibré et parfumé.

Accords mets et vin: son dosage discret et sa maturité aboutie en font le complice incontournable des huîtres et plateaux de fruit de mer. Il se révèle également un parfait accompagnement des apéritifs dinatoires.