



MILLÉSIME

BLANC DE NOIRS 2011

PREMIER CRU

ASSEMBLAGE

100% Pinot Noir

TERROIR

- 4 parcelles situées sur le terroir de Verzenay, classé grand cru, lieu-dit des Nouz, Mont Régina et pisse-renard.
- 2 parcelles classées premier cru sur le terroir de Chamery.
- Age moyen des vignes ; 55 ans

VINIFICATION

- Récolte manuelle, pressurage réalisé dans les 4 heures
- Fermentation alcoolique et élevage réalisés en barriques de 228 L
- Fermentation malolactique réalisée.
- Elevage sur lies fines de 7 mois avant mise en bouteille.
- Pas de filtration, usage minimum de sulfites (moins de 50 mg/l)
- Vieillessement en bouteille de 6 ans minimum
- Dosage : 2 g/L, liqueur traditionnelle

TYPICITE

Le millésime 2011 montre l'intensité aromatique et la richesse typique des années solaires ; Saveurs tartées, fruits rouges, touches d'épices, fruits secs. L'attaque en bouche se veut franche mais sans agressivité excessive. Elle emmène le dégustateur sur une matière à la fois vineuse et fruitée puis une finale longue, persistant sur une texture minérale, signature du terroir calcaire de Verzenay

ACCORDS METS ET VIN

Homard bleu, dinde rôtie, foie gras frais poêlée aux figues

