



## CRÉMANT BLANC DE NOIR

**Millésime : 2010**

Alcool : 12.8%  
Acidité : 6.3 g/l AT  
Sucre résiduel : 2.9 g/l

**Terroir**  
Argilo calcaire

**Cépages**  
Pinot Noir 100 %

### Particularités d'élevage

La seconde fermentation (pris de mousse) pour ce Crémant 2010 a consommé le sucre résiduel laissé par la première fermentation du vin de base (qui n'a jamais été sulfité). Nous n'avons ajouté aucun sucre pour la prise de mousse. Au dégorgement le Crémant ne reçoit pas de sulfite, ni de liqueur d'expédition. Il reste nature.

### Dégustation

Robe jaune d'or aux reflets cuivrés - effervescence très fine et nerveuse - arômes de noisette, de pomme compotée, de tabac blond, de mirabelle et de confiture de tomate verte, avec des touches fumées - palais sec, corsé et tendu, aux saveurs intenses d'ananas confit, de mirabelle mûre et de fruits secs - finale longue sur des notes fumées et pierreuses. Température conseillée : 10°C

### Accompagnement

Crémant sec pour l'apéritif et la gastronomie (tartes salées, terrines, viandes blanches)