

Crémant

BLANC DE NOIRS



FICHE D'IDENTITÉ

CÉPAGE

Pinot Noir

SOL

Portlandien — calcaire

EXPOSITION

Nord-ouest

VITICULTURE

HVE niveau 3

ÉLEVAGE

Sur lattes, 18 mois min.

TEMPÉRATURE DE SERVICE

4 à 5 °C

POTENTIEL DE GARDE

1 à 3 ans

I.

La parcelle

La parcelle se situe dans le village de Saint-Bris-le-Vineux, sur le Portlandien — calcaire — bénéficiant d'une exposition nord-ouest. Cette cuvée 100% Pinot Noir donne son nom de Blanc de Noirs à ce crémant.

Nous pratiquons une approche raisonnée de la viticulture, labellisée HVE niveau 3 : labours pour activer la vie organique et microbienne du sol, enherbement partiel sur certaines parcelles, engrais et traitements naturels contre les maladies.

II.

La vinification

À réception des vendanges, pressurage lent à l'aide de nos pressoirs pneumatiques ; les premières presses, plus riches et complexes, sont sélectionnées pour élaborer les meilleurs vins de base. La fermentation se fait en cuve inox à température contrôlée.

Une liqueur de tirage est ensuite ajoutée avant la mise en bouteille : sous l'action des levures, le gaz carbonique génère l'effervescence. Les bouteilles reposent sur lattes au moins 18 mois en cave avant remuage et dégorgement.

III.

La dégustation

Bulles fines et persistantes, robe or pâle aux reflets rosés. Le nez s'ouvre sur des notes de fruits rouges et de brioche ; la bouche est vive et gourmande, portée par une belle fraîcheur minérale.