



BLANC DE NOIRS



TERROIR

Troissy - Vallée de la Marne

ASSEMBLAGE

100% Meunier

DOSAGE

10g/l

NOTES DE DÉGUSTATION

Couleur :

Une robe dorée.

Nez :

Un nez très frais, aux notes prononcées de prune et de mûre.

Bouche :

Une bouche puissante, aux arômes de fruits des bois, soulignée de notes de cannelle.

RECOMMANDATIONS

Conservation :

A conserver jusqu'à 2 ans.

Température de service :

Servir entre 8° et 10°C.

Moment de dégustation :

En apéritif, avec de la viande blanche ou du poisson.