

LES
PURS

BLANC DE NOIRS

ROND, GOURMAND, OPULENT

*Toute la puissance et le caractère d'un
blanc de noirs digne de ce nom.*

*Rare et audacieux, son tempérament
haut en couleur ne laisse pas indifférent.*

ASSEMBLAGE

100% pinot noir

DEGUSTATION

OBSERVER

Très belle robe or jaune pâle à tendres reflets ocrés Brillante, lumineuse et limpide.

SENTIR

Le Nez est très souriant, c'est une explosion de fruits et de soleil, le Pinot Noir nous dévoile ici toute la palette d'arômes qu'il a à sa disposition, notamment le coing agrémenté de notes épicées presque poivrées.

DEGUSTER

La Bouche est riche, ample, voluptueuse, elle nourrit autant qu'elle désaltère. Sa dégustation nous partage entre un sentiment de faim et de gourmandise.

ACCORD METS & CHAMPAGNE

On lui confierait aussi bien un bar rôti, qu'un filet de biche ou une tarte tiède aux fruits caramélisés.

GÉNOLOGIE

Assemblage de quatre à cinq années de vendanges dont 20% de vin de réserve.

Seule la cuvée (1ère presse) entre dans la constitution de ce champagne.

Fermentation alcoolique à 16° et malolactique à 18° en cuves inox thermorégulées.

Vieillessement de 30 mois minimum.

DOSAGE BRUT à 9 g/l avec une liqueur d'expédition issue de vin remis en cercle.

RECOMPENSES

Wine Spectator : 90/100

Mondial des pinots : Or 2016

IWSC : Argent 2018, Or 2016

IWC : Argent 2015

Global pinot noir master Drinkbusiness :

Or 2017, Or 2016, Argent 2015

Champagne & Sparkling Wine World

Championships : Or 2016

Guide Dussert Gerber : 2014

Guide Gilbert et Gaillard : or 2018

AWSA : double or 2018



*« La plus belle expression de notre
terroir conjuguée au savoir faire
de la Maison. »*

JEAN-CHRISTOPHE GREMILLET, CHEF DE CAVE



CHAMPAGNE
GREMILLET