



CHAMPAGNE  
Laurent Lequart

**BLANC DE NOIRS**  
**BRUT NATURE**

Ce blanc de noir, élaborée à partir de 100% de Pinot Noir est un Champagne de caractère poli par une minéralité argileuse et une vinification soignée.

Le nez évoque une pureté minérale incroyable, avec certaines notes fumées mais aussi des fruits jaunes confits tel que la mirabelle.

En bouche, ce vin exprime le côté charnu des fruits, soutenu par de subtiles notes d'agrumes.

Un dosage minimal lui confère une finale fraîche, savoureuse et délicieusement saline.

**TERROIR :**

Passy-Grigny & Saint Gemme  
Sols argilo-sableux à dominance sableuse

**ASSEMBLAGE :**

100% Pinot Noir

**CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES :**

Récolte Manuelle  
Pressoir Coquard 8000 kg  
Débourbage à froid 12h  
Fermentation malolactique complète  
30 mois de vieillissement

**DOSAGE :** 2.5g/l

**FLACONNAGE :** bouteille

**LES SUGGESTIONS DU CHEF :**

Homard grillé au poivre de Timut  
Mousse au chocolat noir et gelée de coulis de myrtille  
Filet de veau, crosnes au fond de veau  
Noisette de chevreuil sauce poivrade

