



CHAMPAGNE
THIERCELIN

FICHE TECHNIQUE CHAMPAGNE THIERCELIN

Savoir choisir les bons raisins, le bon assemblage, des raisins noirs aux caractéristiques puissantes. Assouvir sa passion avec la création d'un Blanc de Noirs empli d'identité.

Force & Envie *Blanc de Noirs*

- 50 % Meunier - 50 % Pinot Noir
- FML faite
- Cuves inox
- Vieillissement 48 mois minimum
- Dosage Brut - 8 g/L

À l'œil, Robe jaune à reflets ambrés.

Au nez, la gourmandise flatte et laisse apparaître des arômes de noisettes et de brioche. À l'aération, ce Blanc de Noirs prend de l'amplitude, de la structure, et dévoile des notes grillées, torréfiées.

En bouche, la trame Blanc de Noirs est présente, structure et puissance se font ressentir. Fruits noirs, zan et réglisse se répondent dans une dégustation qui prend de l'amplitude dans le temps.

En résumé : Fruits noirs – épices – noyaux – réglisse

Pour une table de gourmand ! Parmentier de veau légumes d'hiver, Gaufre vanille et tonka, Tarte aux cerises.

