



CÉPAGES

MEUNIER (~60%)

PINOT NOIR (~40%)

VINIFICATION

Base 2021

Vinification en cuve inox

Fermentation malolactique non réalisée

Tirage capsule

Dosage 0 g/L (Nature)

POTENTIEL DE GARDE

À boire (+1 an)

INSPIRATION

— COLLECTION —

ALLÉGORY PLATINE

BLANC DE NOIRS • NATURE

Ce Blanc de Noirs Nature, élaboré sans dosage, exprime l'énergie brute du Meunier et du Pinot Noir dans leur forme la plus pure.

Sans fermentation malolactique et vinifié en cuve inox, il dévoile un profil salin, tranchant et tendu, destiné aux puristes comme aux amoureux des sensations vibrantes.

Fil Rouge

SALINITÉ

TASTING NOTES

La ROBE est rose-or lumineuse, d'une grande netteté, mettant en valeur la précision et la tension de cette cuvée non dosée.

Le NEZ est intense et ciselé, s'ouvrant sur des fruits blancs croquants, évoluant vers des notes plus profondes de fruits à noyau mûrs et d'écorce d'agrumes.

La BOUCHE est vive et tranchante, marquée par une attaque citronnée et des fruits jaunes juteux, avec une finale minérale.

Un vin pur et énergique.

ACCORDS & MOMENTS

Parfait pour un déjeuner iodé ou une dégustation minimaliste.

Sa vivacité révèle les mets crus ou à forte salinité.

S'accorde à merveille avec des noix de Saint-Jacques poêlées, beurre blanc et zestes de pamplemousse.

CHAMPAGNE A&J DEMIÈRE
MAISON DE HAUTE VINIFICATION

2, rue Dom Pérignon Bis - 51480 Fleury la Rivière

+33 (0)3 26 58 43 36 - a-j-demièvre@wanadoo.fr - lysandre@champagnedemièvre.com - @champagne_demièvre - www.champagnedemièvre.com