

DÉGUSTATION ? SECRÈTE

DS1C5

Blanc de Noirs Cumières '07



Millésime et caractéristiques

2007 a délivré un printemps magnifique avec un temps chaud et sec générant une avance du cycle végétatif et une floraison de fin mai. Cette avance sera conservé jusqu'à la récolte de fin août, même si août a apporté de la pluie rendant plus difficile la fin de maturation. Le profil des vins révèle un équilibre classique champenois sur la fraîcheur mais avec de l'amplitude et de la maturité.

Assemblage et vinification

100 % Pinot Noir (raisins biologiques certifiés).
Vinification totale en fûts de chêne, un bâtonnage régulier toutes les 2 semaines a été effectué pour la remise en suspension des lies.
Fermentation malolactique effectuée en fûts.
Séjour en barriques de 9 mois.
Séjour sur lies de 12 ans.

Crus

Cumières, village 1er cru de la Vallée de la Marne

Dosage

4 g/l (extra-brut)

Dégustation

Cette cuvée de pinot noir montre une robe Or profond perturbée par des trains de bulles fines. Le nez est puissant, riche et complexe avec des notes de clou de girofle, de fruits secs, de fleurs séchées, de vanille et de fruits confits. La mise en bouche révèle une belle attaque intégrée dans une trame serrée et riche à la vinosité profonde qui persiste longtemps en bouche.