DEPUIS 1973

CHAMPAGNE

CRISTIAN SENEZ

MAISON FAMILIALE

BLANC DE NOIRS

Découvrez notre Blanc de Noirs, la cuvée emblématique de notre terroir. Elle représente magnifiquement l'expression de nos coteaux Barsequanais grâce à la puissance, la rondeur et la gourmandise naturelle de nos raisins. Assemblé avec soin, nous avons fait le choix de réunir une large palette de nos Pinot Noir provenant de l'ensemble de notre approvisionnement exclusivement Aubois. Un Blanc de Noirs de caractère qui séduira par sa personnalité et sa grande générosité.

ASSEMBLAGE : 100% Pinot Noir
TERROIR : Essoyes, Fontette, Champignol et St-Usage
SOL : argilo-calcaire, labourage en hiver entre les ceps, essence de trèfles entre les rangs ou enherbement complet
VINIFICATION : fermentation malolactique bloquée, 100% cuve inox
VIELLISSEMENT : minimum 36 mois en cave
DOSAGE : 8 g/l

RÉCOMPENSE : Médaille d'Argent au Concours des Oenologues de France « Les Vinalies International 2022 ».

ACCORDS METS ET CHAMPAGNE : Gougères, panna cotta au parmesan et sa gelée d'agrumes, pâté en croûte, volaille, lapin... Le compagnon idéal pour vos apéritifs et cocktails dinatoires.

PRODUCTION : 10 000 bouteilles
CONDITIONNEMENT : Bouteille 75 cl

Issu d'une exploitation certifiée Haute Valeur Environnementale et en normalisation HACCP depuis 2015. Les emballages et étiquettes sont 100% recylcés, 100% Made in France et 100% FSC.