



CHAMPAGNE
Jacques
BOLLAND
PROPRIETAIRE - RECOLTANT

CUVÉE *Brut Blanc de Noirs*

Ce Champagne est un Blanc de Noirs. Il est issu exclusivement de raisins noirs à jus blanc : typicité reconnue de la Côte des Bar.

100% Pinot Noir, il exprime la richesse de notre terroir.

Il est conservé trois ans, le dégorgement est réalisé plusieurs mois avant la distribution afin de garantir une parfaite qualité.

Le nez exprime la complexité des arômes. Il apparaît des notes de fruits secs telles que l'amande, la noisette ainsi que des notes de fruits jaunes compotés.

La bouche est en douceur et en délicatesse. L'effervescence aux fines bulles reste crémeuse. L'attaque généreuse laisse place à une évolution sur la rondeur. L'harmonie des **arômes** de pain grillé et de confiture de coing se conjugue parfaitement dans cet ensemble. Ce Champagne ample est d'une belle charpente.

Ce Champagne est régulièrement récompensé par les jurys lors de concours et cité dans de nombreux guides spécialisés (Guide Hachette 2018 et 2019 avec une étoile)

Le visuel de ce champagne évoque par son étiquette noire et dorée la sobriété et l'élégance. Il est l'expression du luxe à la française, chic et classique.