

LES
PURS

BLANC DE NOIRS

ROND, GOURMAND, OPULENT

*Toute la puissance et le caractère d'un
blanc de noirs digne de ce nom.*

*Rare et audacieux, son tempérament
haut en couleur ne laisse pas indifférent.*

ASSEMBLAGE

100% pinot noir

DEGUSTATION

OBSERVER

Très belle robe or jaune pâle à
tendres reflets ocrés Brillante,
lumineuse et limpide.

SENTIR

Le Nez est très souriant, c'est une
explosion de fruits et de soleil, le
Pinot Noir nous dévoile ici toute
la palette d'arômes qu'il a à sa
disposition, notamment le coing
agrémenté de notes épicées
presque poivrées.

DEGUSTER

La Bouche est riche, ample,
voluptueuse, elle nourrit autant
qu'elle désaltère. Sa dégustation
nous partage entre un sentiment
de faim et de gourmandise.

ACCORD METS & CHAMPAGNE

On lui confierait aussi bien un bar
rôti, qu'un filet de biche ou une
tarte tiède aux fruits caramélisés.

GÉNOLOGIE

Assemblage de quatre à cinq
années de vendanges dont 20% de
vin de réserve.

Seule la cuvée (1ère presse) entre
dans la constitution de ce
champagne.

Fermentation alcoolique à 16° et
malolactique à 18° en cuves inox
thermorégulées.

Vieillessement de 30 mois
minimum.

DOSAGE BRUT à 9 g/l avec une
liqueur d'expédition issue de vin
remis en cercle.

AWARDS

Wine Spectator : 90/100

Decanter : Or 2019 (95 pnt)

Concours agricole : Or 2019

Mondial du Pinot : Or 2016

IWSC : Argent 2019 (91pnt), Argent 2018,
Or 2016

Global PN Master Drinksbusiness : Argent
2019, Or 2017, Or 2016,

Champagne Wine World Championships :
Or 2016

Gilbert et Gaillard : Or 2018

AWSA : Double or 2018

Decanter Asia : Argent 2016



*« La plus belle expression de notre
terroir conjuguée au savoir faire
de la Maison. »*

JEAN-CHRISTOPHE GREMILLET, CHEF DE CAVE



CHAMPAGNE
GREMILLET