

Rémi Leroy  
CHAMPAGNE

## FICHE TECHNIQUE

**MILLÉSIME**  
2009

**CÉPAGE**  
Pinot Noir

**VINIFICATION**  
70% Cuves Inox  
30% Fûts

**FML**  
Réalisée et élevage sur lies  
fines avec batonnages

**MISE EN BOUTEILLE**  
Juin 2010 sans filtration  
ni collage - 852 bouteilles  
et 50 magnums

**PH**  
3.05

**DÉGORGEMENT**  
• Décembre 2015 - dosage 3g/L

# BLANC DE NOIRS 2009

**Une année généreuse en terme de quantité de raisins, d'état sanitaire, et de niveau de maturation. Pourtant elle n'était pas destinée à faire un grand millésime au moment des assemblages en Champagne. Nous avons sélectionné pour cette cuvée des parcelles au rendement mesuré et à l'acidité naturelle plus élevée. Elle est aussi majoritairement constituée par des vignes issues du Portlandien, réputé pour l'exubérance et la générosité aromatique qu'il confère aux vins.**

Jolie teinte dorée aux reflets gris. Nez frais et délicat sur des notes de citron, noisette, poire, cacao, et musc à l'aération. Bouche qui déroule, bien équilibrée entre dosage, acidité naturelle et maturité du millésime. Nuances élégantes de café en finale.

Ce Pinot Noir 2009 réunit élégance, fraîcheur et grande maturité des raisins et du vin (temps de cave).

Idées d'accords : Filet de sole, panure de poudre d'agrumes séchés, fondue de poireau à l'orange beurre de pistache.

