



CHAMPAGNE  
COLETTE & GASTON  
À MONTHELON

## BLANC DE NOIRS

**Une élégance façonnée par le Pinot Noir et le Meunier. Un univers à la fois gourmand et fruitée, révélant toute la richesse et la vivacité de cette cuvée.**

Assemblage

60% Pinot Noir  
40% Meunier

Caractéristiques techniques

3 Ans de vieillissement sur lies  
Dosage 4g/L - Extra-Brut  
Flaconnage 75cL

### Oeil :

La robe pâle de notre Blanc de Noirs, offre une invitation visuelle de bulles vives et pétillantes.

### Nez :

Le nez est une invitation à la gourmandise, avec un bouquet généreux de fruits rouges. Les arômes expressifs de cerises chamues et de framboises fraîchement cueillies captivent les sens, créant une promesse avant même la première gorgée.

### Bouche :

En bouche, la légèreté s'associe à une gourmandise délicate. L'assemblage de Pinot Noir et de Meunier confère une structure élégante. Les fruits rouges persistent avec fraîcheur, accompagnés d'une subtile touche minérale, créant une harmonie entre finesse et vivacité.

### Accords mets et Champagne :

Polyvalente et élégante, accompagnez notre cuvée Blanc de Noirs avec un tartar de thon, un risotto crémeux aux champignons ou un magret de canard aux fruits rouges, dévoilant la complexité de notre champagne.

CHAMPAGNE



COLETTE & GASTON  
À MONTHELON

BLANC DE NOIRS