



BLANC-DE-NOIRS

“Sur le bois”

Un vin généreux riche de corps, gourmand, qui marquera votre esprit.

Sa couleur or jaune très prononcée, avec des bulles aux reflets scintillants viennent souligner un disque or blanc.

Nez expressif, complexe et sur le bois, découvrant des notes ambrées et fruits secs.

Il offre une bouche ample et longue, ouverte sur des arômes toastés et torréfiés, ponctués par des notes vanillées.

MILLÉSIME : 2020

DEGRÉ D'ALCOOL : 12%

SURFACE : 75 ares

SOL : Argilo-calcaire avec des veines de Kimméridgien et Portlandien
Vignes orientées plein sud, parcelle « Sur les Haies ».

ASSEMBLAGE : 2/3 meunier et 1/3 pinot noir

AGE MOYEN DES VIGNES : 15 à 20 ans

MODE DE CULTURE : Culture raisonnée Haute Valeur Environnementale niv.3, enherbement naturel sur tous les rangs.

VINIFICATION : Sélection des meilleurs raisins pour la vinification, moûts issu de pressurage pneumatique, débouillage enzymatique pendant 12h à 18°-20°C. Lancement de la fermentation alcoolique avec levures sélectionnées en cuves inox thermo-régulées à 20°C pendant 24 à 48h puis transfert vers des fûts de chêne (100%) pour terminer sa fermentation alcoolique et lancement de la fermentation malolactique. Cuverie et chai thermo-régulés.

ÉLEVAGE : 6 mois d'élevage fûts chênes champenois 300L et 350L, fûts 1 vin (100%).

TEMPS SUR LATTES : Vieillessement de 24-36 mois

DOSAGE : BRUT NATURE - dosé à 2,5 g/l

TEMPÉRATURE DE SERVICE : 8° à 10°C

ACCORDS MET/VINS : Compagnon naturel des repas, il s'accommodera avec des poissons de chair comme des rougets, du thon et avec des fromages comme le Comté ou la Mimolette.



ROMAIN BILLETTE
CHAMPAGNE

27 Rue des Vignes – 10200 URVILLE - FRANCE

Tél. 06 61 55 83 09 – 06 33 59 01 73

Email : contact@champagne-romainbillette-urville.com

www.champagne-romainbillette-urville.com