

## CUVÉE **BLANC DE NOIRS** - BRUT

Avec sa structure charpentée, la cuvée Blanc de Noirs est un champagne complexe composé exclusivement de raisins noirs. Il sera apprécié des amateurs pour son côté vineux.

### **Assemblage :**

2/3 Pinot Noir, 1/3 Meunier.

On se rapproche d'un coeur de cuvée (10 hl) puisque 16 hl sont pressés pour 4 000 Kg de raisins et non 20,5 hl, le but étant d'améliorer le rapport acidité/sucre.

### **Zone géographique du vignoble utilisée :**

Damery.

### **Années :**

3 Millésimes consécutifs assemblés dont 20 à 30% de vins de réserve.

### **Temps de vieillissement :**

Après dégorgement : 3 à 6 mois.

Après mise en bouteille : 3 ans minimum.

### **Fermentation malolactique et filtration :**

Oui

### **Dosage :**

8 à 9 g/litre.

### **Flaconnage :**

Bouteille (75 cl).

### **Conditionnement :**

6 bouteilles par caisse

La cuvée Blanc de Noirs sera idéale au cours des repas, à déguster comme un véritable vin de Champagne



[www.champagne-prevoteau-perrier.fr](http://www.champagne-prevoteau-perrier.fr)