CHAMPAGNE
CHANOINE
FRÈRES
1730

BLANC DE NOIRS



HISTOIRE

Fondée en 1730 par Pierre Chanoine, la seconde plus ancienne Maison de Champagne prend à sa succession son nom actuel « Chanoine Frères ». Depuis près de 300 ans, Champagne Chanoine Frères reste fièrement attaché à ses valeurs artisanales et fraternelles, et à son style originel.

STYLE

Le Pinot noir provient essentiellement de la Côte des Bar, région la plus au sud du vignoble champenois.

ASSEMBLAGE

Base Vendange: 2019
Pinot Noir: 60%
Meunier: 40%

DÉGUSTATION

Œil: Or ambré.

Nez: Concentré avec des arômes de fruits rouges, de mirabelle et de poire confite.

Bouche: Structurée avec des saveurs de pâte de coings, d'amande, le tout rehaussé par des notes d'épices douces. Une finale acidulée et légèrement saline.

À TABLE

Œufs brouillés, volaille rôtie, jambon ibérique, tomme de montage.

RÉCOMPENSES

Médaille d'Or - Gilbert & Gaillard 2024
90 points - James Sukling

L'ESPRIT ARTISANAL ET FRATERNEL DEPUIS 1730