



L'EXPRESSION DU TERROIR

GAMME TRADITIONNELLE

BLANC DE NOIRS

60 % Pinot Meunier, 40 % Pinot Noir

dont 20 % de vin de réserve

Dosage 8 g/l

Élevage sur lattes de 2 ans

Récompenses :

Gault & Millau : 15,5/20

International Wine Challenge : Médaille de Bronze 2013

Accord mets/vin : Purée d'avocat, crevettes, palourdes, petites entrées autour de légumes. C'est la cuvée idéale pour l'apéritif.

Cuvée historique de la Maison, ce Blanc de Noirs reflète la typicité du vignoble des premières générations. Son étiquette représente ainsi Cumières, village natal de la famille Vadin-Plateau.

On y retrouve un Pinot Meunier dominant, sublimé par le Pinot Noir : l'élégance de la simplicité. De ses raisins noirs Premiers Crus, ce Blanc de Noirs tient son côté raffiné, tendre et fruité.

Le nez est droit et frais sur des arômes de brioche et de viennoiserie, de noisette et d'amande. Les fruits blancs sont présents par des arômes de pêche et de poire. En bouche, sa texture est souple et légère. L'équilibre est optimal entre vivacité et rondeur. La finale est longue, soulignée par une élégante et discrète note amère.

