

# CHŒUR DE PINOT

- Blanc de Noirs

« Un joli hymne au Pinot Noir dans un ancrage au terroir et au cépage remarquables ».

## COMPOSITION

85 % Pinot Noir  
15 % Meunier

70 % de Millésime 2019 + 30 % vins de réserve

Brut - 7 g/l

## MUSIQUE DE TERROIR

**Terroir** : Écueil - Montagne de Reims - 5,5 hectares.

**Classification** : Premier Cru.

**Sols** : Argilo-Calcaire, Limoneux et Sableux.

**Taille** : Cordon de Royat et Chablis.

**Certifications** : HVE et VDC depuis 2021.

- Traçabilité de la parcelle à la bouteille.
- Contrôle de maturité et vendange manuelle.
- Pressurage pneumatique.
- Fermentations et passage au froid en cuves inox.
- Assemblage et filtration avant la mise en bouteille.
- Vieillessement en bouteille et sur lies.

## INTERPRÉTATION

**ŒIL** - Belle robe légèrement ambrée, mousse généreuse et cordon discret.

**NEZ** - Dominance du Pinot Noir avec des notes tourbées et épicées. Caractère tabac, clou de girofle, garrigue, pointe de lavande, paprika et cumin.

**BOUCHE** - Puissance du Pinot Noir sur un registre de cuir, de fourrure et de plume. Belle salinité en clôturé.

## RÉCITAL DE SAVEURS

A l'apéritif et au repas.

**L'harmonie** - Crevettes grillées, tapas d'aubergines au chèvre

**L'accord parfait** - Filet de rouget

## FLACONNAGE

Bouteille Champenoise - 75 cl

Champagne Allouchery-Bailly  
17 rue de Villers-aux-Noëuds - 51500 Écueil, France  
+33 (0)3 26 49 77 48 - [contact@allouchery-bailly.fr](mailto:contact@allouchery-bailly.fr)  
[www.allouchery-bailly.fr](http://www.allouchery-bailly.fr)

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.



CHAMPAGNE

Allouchery  
Bailly

