

CHŒUR DE PINOT

- Millésime 2016 / Blanc de Noirs

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

COMPOSITION

90 % Pinot Noir
10 % Meunier

100 % de Millésime 2016
100 % cuvée

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 clôture.

RÉCITAL DE SAVEURS

Au repas.

L'harmonie - Rôti de veau et sa réduction d'échalotes, magret de canard

L'accord parfait - Le parfait au café.

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
www.allouchery-bailly.fr

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



CHAMPAGNE
Allouchery
Bailly

