

# Les Originelles Blanc de Noirs Extra Brut

Assemblage : 60 % Pinot Noir et 40 % Meunier  
Vieillessement : 3 ans / Dosage : 3,5 grammes par litre

Blending : 60 % Pinot Noir and 40 % Meunier  
Ageing process : 3 years / Dosage : liquor at 3,5 gr/l



*Le Champagne arbore une robe de couleur or jaune pâle soutenu avec des reflets jaune paille lumineux. Il est animé par des bulles fines et légères qui alimentent une collerette persistante.*

*The yellow golden color, lightly pink, is quite deep and develops an extremely thin effervescence which gives a crystalline impression. The general presentation is appetizing and typical of the Wines of champagne marked by the Pinots.*



*Le premier nez se montre franc et précis. Il évoque des parfums de jasmin et de violette mêlés à des odeurs de cassis, de pêche jaune, de pomme rouge. Il évolue à l'aération vers des notes minérales argileuses alliacées et de terre humifère, de figue, de myrtille, de quetsche.*

*The first olfactive impression is very discreet. A small touch of hazelnut and a feeling of bread - «baguette» on a note of cherry are emphasized. Then, the aeration enables the wine to express itself.*

*The wine is blooming in a floral and warming context, mixed with some notes remembering the ripe wheat, the anise and the musk.*



*L'approche dans le palais est souple et fraîche avec une effervescence crémeuse et fondue. Le vin développe une matière riche, pulpeuse et charnue, rappelant les fruits noirs, la cerise, avec des nuances épicées de cardamome et de muscade*

*The first impression in the mouth is dynamic, stressed by the real acidity, a tonic sparkling and the lack of sensation of dosage. After this first part, the wine makes us appreciate its structure. From the second part of the tasting, the chalky mineral appears. A feeling of natural balance, of precision, purity, truth is coming out until the end.*



*C'est un Champagne de caractère dont la vinosité et la précision permettent la recherche de mets charnus iodés et terriens. Nous proposons une dégustation à une température de 9 à 12°C avec nos suggestions d'harmonies culinaires : foie gras sur pain d'épices, suprêmes de poulardes et petits légumes sautés...*

*The aperitif will be the ideal time to appreciate this Cuvee, today, as in five to ten years. If we would like to add something to eat, some salt biscuits or some pieces of cured ham will be perfect.*



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. Consommez avec modération.