



# Blanc de Noirs

---

*Cépage : 100 % Pinot Noir*

*Parcelles : 100% 1<sup>er</sup> Cru d'Hautvillers*

*Vinification : 3 ans Vieillessement Sur Latte  
– Fermentation Malo Lactique faite*

*Dosage : 7g/L*

*Dégorgement : Juillet 2017*

*Tirage : Avril 2014*

*Prix : 18.30€ TTC*

*Nombre de bouteilles : 30 000*

*Accord mets et Champagne : Tartare de  
bœuf et ses pommes de terres rissolées.*

