

CLAIR OBSCUR

Le caractère bien trempé du
«Blanc de Noir»

« Le Meunier met en lumière le Pinot Noir »
Voici l'adage de la cuvée CLAIR OBSCUR
qui allie douceur et force,
pour les connaisseurs.



Qualité : Brut

Assemblage :

60 % Meunier, 40 % Pinot Noir, Vinifié en fût de
chênes locaux

Conditionnement : Carton de 6 bouteilles

ROBE :

Lumineuse, satinée et fluide,
de couleur jaune pâle reflet or. Fines bulles formant un
cordon tenace sur le disque : présage d'un vin riche et
nuancé.

NEZ :

Miel, quetsche, poivre, pomélo, abricot, réglisse,
amande frangipane, épices douces, caramel au lait,
ananas confit, mirabelle, note vanillée.

PALAIS :

Attaque souple et fraîche. La minéralité argilo-calcaire
confère de la rondeur, de la salinité, avec un enrobage
de fût qui ramène de la patine et de la charpente qui
permet d'apprécier une finale élancée, avec une
sensation de fraîcheur rémanente et relevée.

