



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.



Notes de dégustation

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.

Champagne **Brut** de la Vallée de la Marne

Age des vignes : 40 ans

Sols d'argiles, de sables et de limons

Entretien des sols par binage et couverts naturels

60% Meunier / 40% Pinot Noir

30% vinifié en fût

Dosage 7g/L

Vendange de base 2013 : 80 %

Vins de réserve 2012 : 20 %

Conditionné en cartons de 6 bouteilles

30A, Rue Jean Moulin - Aulnois

02400 Essômes-sur-Marne

Tél. 03 23 70 88 43

info@champagne-belin.fr

www.champagne-belin.fr

Facebook : ChampagneBelin

CHAMPAGNE

Belin

VIGNEON BEL ET BIEN

