



CHAMPAGNE
Laurent Lequart

BLANC DE NOIRS
BRUT NATURE

Ce blanc de noir, élaborée à partir de 100% de Pinot Noir est un Champagne de caractère poli par une minéralité argileuse et une vinification soignée.

Le nez évoque une pureté minérale incroyable, avec certaines notes fumées mais aussi des fruits jaunes confits tel que la mirabelle.

En bouche, ce vin exprime le coté charnu des fruits, soutenu par de subtiles notes d'agrumes.

Un dosage minimal lui confère une finale fraîche, savoureuse et délicieusement saline.

TERROIR :

Passy-Grigny & Saint Gemme
Sols argilo-sableux à dominance sableuse

ASSEMBLAGE :

100% Pinot Noir

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES :

Récolte Manuelle
Pressoir Coquard 8000 kg
Débourbage à froid 12h
Fermentation malolactique complète
30 mois de vieillissement

DOSAGE : 2.5g/l

FLACONNAGE : bouteille

LES SUGGESTIONS DU CHEF :

Homard grillé au poivre de Timut
Mousse au chocolat noir et gelée de coulis de myrtille
Filet de veau, crosnes au fond de veau
Noisette de chevreuil sauce poivrade



CHAMPAGNE LAURENT LEQUART - 17 RUE BRUSLARD - 51700 PASSY-GRIGNY

TÉL : +33 (0)3 26 58 97 48 -

EMAIL : l.lequart@champagnelaurentlequart.fr

www.champagne-lequart.fr

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