



CHAMPAGNE
JOANNÈS-LIOTÉ
et FILS



CUVÉE

BLANC DE NOIRS

Le Blanc de Noirs est un champagne élaboré exclusivement à partir du cépage Pinot Noir. Un soin particulier est apporté lors de la vendange, afin que la peau des raisins ne teinte pas le jus, qui reste ainsi parfaitement blanc.

Il est vinifié et vieilli en fût de chêne de 228 et 600 litres, non filtré afin de révéler l'expression de nos terroirs de champagne.

Il vieillira encore pendant 36 mois dans nos caves, avant de vous être proposé à la dégustation.

Cette cuvée, dévoile une robe dorée aux reflets légèrement rose, soutenus par une effervescence fine et un cordon blanc et continu.

À la fraîcheur de l'attaque, succède une multitude d'arômes venant du cépage comme de la vinification en tonneau.

100%

PINOT NOIR



DISPONIBLE EN :

Bouteille

“LA PALETTE AROMATIQUE NOUS FAIT PERCEVOIR DES NOTES DE FRUITS SAUVAGES, ET D'ÉPICES, ON RETROUVE EN FIN DE BOUCHE CES ARÔMES CARACTÉRISTIQUES DE BRIOCHE, ET DE FRUITS SECS APPORTÉS PAR L'ÉLEVAGE SOUS-BOIS.”



CHAMPAGNE
JOANNÈS-LIOTÉ
et FILS

CHAMPAGNE JOANNÈS LIOTÉ

Adresse : 31 rue Victor Hugo - 51530 Mardeuil - France

Tél. : 03 26 55 32 02 / Port. : 06 44 26 00 23

contact@champagne-joannes-liote.com

www.champagne-joannes-liote.com