



Blanc de Noirs Brut

Créée en 1955 par Robert Fleury, la cuvée tradition « Carte Rouge » brut change en 2010 son nom et son habillage pour devenir le « **Blanc de Noirs brut** ».

Elaborée à partir d'un assemblage de Pinots noirs issus de plusieurs années de récolte, cette cuvée offre une qualité constante :

**Teinte or paille,
Fruité délicat,
Equilibre classique
alliant rondeur et souplesse**

Analyse

Récolte :	Assemblage 2008 et 2009	Degré alcoolique :	12.35°
Cépage :	100 % pinot noir	Sucre restant :	8.3 g/l
Moyenne d'âge des vignes :	20 à 25 ans	Acidité totale H2SO4 :	4.85 g/l
Rendement :	11 000 kg/ha	Acidité volatile :	0.27 g/l
Pressurage :	pressoir traditionnel champenois « Coquard » de 4 000 kilos.	SO2 total :	61 mg/l
Vinification :	en cuves émaillées thermo-régulées et foudres de chêne pour les vins de réserve.	SO2 libre :	4 mg/l
Elevage des vins de réserve :	Foudres de 60 HI	P.H. :	3.10
Fermentation malo-lactique :	avec FML		
Tirage :	Mai 2010		

Station œnotechnique de Champagne 06.11.2013

Champagne certifié Ecocert F-32 600. Label Demeter & Biodyvin

MEDAILLE D'OR

MUNDUS VINI 2012, AMPHORE 2012

MEDAILLE D'ARGENT

**AWC Vienna 2011, 2012 et 2013
MundusVini et Decanter 2013**

MEDAILLE DE BRONZE

IWC 2012 Londres, Decanter Asia 2012

Gault&Millau Guide des champagnes 2014 16.5/20

« Nez intense et d'une grande complexité qui exprime la pleine maturité de la vendange. La bouche s'affirme avec beaucoup de personnalité dans un style juteux, associant densité et équilibre. La finale est vineuse juste ce qu'il faut. Un pinot noir de grande classe. »

Le guide des meilleurs vins de France 2014 p.373

« La rondeur et la maturité du pinot de l'Aube s'expriment sans perte d'énergie dans le savoureux Blanc de Noirs. »

Guide Dussert-Gerber des Vins 2014 p.391 www. Vins du siècle

« Joli brut Blanc de Noirs au nez dominé par les fruits mûrs et les petits fruits secs, très légèrement miellé, tout en puissance aromatique, d'une belle longueur, de mousse onctueuse et très fine ... »

Le guide HACHETTE des vins 2014 p.633

« Charnu, vif et bien équilibré .»