



Exception : Banc de Noirs

Millésime 2018

Date de dégorgement

Voir sur la contre étiquette

Dosage

7g/l

Format disponible

Bouteille

Assemblage

100% pinot noir

Vinification

FA en cuve inox thermorégulée
15% vinifier en fûts

Temps sur latte

4 ans sur latte minimum

Vivacité tonique dès la mise en bouche, permise par la sélection rigoureuse des premiers jus (cuvée) plus purs lors du pressurage des raisins et animée par la minéralité saisissante du grand cru de Verzenay. Puis la chaleur enveloppante se fait caresse, assortie d'un boisé délicat grâce à la réalisation de la fermentation malolactique sur les vins de base et au dosage ajusté.

Grande longueur en bouche



Champagne francinet
4 rue du moulin 51360 Verzenay

champagne.francinet@orange.fr
0326494086

