

2017

PIERRE NOIRE

Collection Blends

Cette cuvée premium, signée Thomas & Florent Collet, marie avec harmonie chardonnay et pinot noir de la champagne du centre. Véritable hommage au terroir généreux de Fontaine-Denis, elle incarne la richesse et la complexité du millésime 2017, idéale pour sublimer vos apéritifs dînatoires.

This premium cuvée, designed by Thomas & Florent Collet, harmoniously combines chardonnay and pinot noir from the center's champagne. A true tribute to the generous terroir of Fontaine-Denis, it embodies the richness and complexity of the 2017 vintage, ideal for enhancing your dinner aperitifs.

Géologie & Terroir

Terroir de Fontaine Denis - Champagne du centre
Parcelles de Chardonnay & Pinot noir du terroir sud

*Terroir of Fontaine Denis - Central Champagne
Plots of Chardonnay & Pinot noir from the southern terroir*

Viticulture / Vinegrowing

Vignes en conversion, travail du sol adapté à chaque vigne
Zéro herbicide et produits de synthèse. Utilisation d'extraits fermentés et décoction de plantes.

*Vines in conversion, soil work adapted to each vine.
Zero herbicides and synthetic products.
Use of fermented extracts and plant decoctions.*

Elaboration & Maturation / Winemaking & Maturation

Vinification en cuve Inox (80%) - Fut de chene de 300 litres (20%)
Cœur de cuvée (100%)
Maturation de 70 mois après vendanges

*Winemaking in stainless steel vats (80%) - 300 litre oak barrels (20%)
Cœur de cuvée (100%)
Maturation of 70 months after harvest*

Accords / Pairing

Escargots à l'ail, Saltinbocca, Poulet farcie, Artichaut à la Juive, Chiporons, Saumon fumé, Samoussa, Sandwich au homard (lobster roll)

Fiche technique / Tech data

Code douanes / Customs : 22041011
Code barre EAN13 : 3760041000458
Code barre EAN13 carton x6 : 10,2 kg

Poids brut : 1,5 kg
Poids carton x6 bouteille : 10,2 kg
Alcool / Alcohol : 13,5 % / Vol



2017
~ PIERRE NOIRE ~
dans les galeries depuis 1799

Vendange(s) / Harvest
2017 (100%)

Cépage(s) / Grape Variety
80% Chardonnay 20% Pinot Noir

Dosage
4 gr / litre - Extra Brut

