

CHAMPAGNE *Nicolas Bass*

RIZAUCOURT - 52 -

CUVÉE BRUT BLANC DE NOIRS

Assemblage : 100 % pinot noir

Vieillessement sur lattes : 36 mois

Dosage : 7 g/l

Cette cuvée est issue d'une sélection de nos meilleures parcelles de pinot noir.

À l'oeil, vous pourrez admirer de jolies bulles fines qui vont apporter la délicatesse à ce vin puissant.

Ce Champagne de connaisseurs possède toute la richesse des arômes de pinot noir avec une belle longueur.

En bouche, vous allez découvrir une intensité aromatique nette et complexe révélant des notes fruitées et florales.

Les mots du Viticulteurs pour définir sa Cuvée : « Ce magnifique Blanc de noirs est le reflet de notre terroir. »

Bonne dégustation !

CHAMPAGNE *Nicolas Bass*

Présentation de l'exploitation

Basés à Rizaucourt – l'une des deux seules communes de Haute-Marne ayant l'Appellation Champagne – Adeline et Nicolas sont issus de familles de viticulteurs passionnés depuis 5 générations. Imprégnés de la tradition mais tournés vers une viticulture durable, ils cultivent les trois cépages autorisés en Champagne : chardonnay, pinot noir et pinot meunier.

Toute l'année, ils s'affairent dans leur vignoble pour produire de beaux raisins qui permettront d'obtenir de belles Cuvées.

La vendange est uniquement manuelle, les raisins sont pressurés à Rizaucourt. Un bâtiment moderne qui abrite pressoir, cuverie et cave permet d'assurer toutes les étapes de l'élaboration du Champagne sur place.

Si vous passez sur l'exploitation, Adeline et Nicolas vous feront visiter leur installation et vous découvrirez leur travail tout au long de l'année. Une dégustation de leurs différents Champagnes suivra cette visite riche en découvertes !