





CHAMPAGNE BAUGET-JOUETTE

EPERNAY

BLANC DE NOIRS 2013 GOURMAND - ÉNERGIQUE - RAFFINÉ

« Ce vin est un caprice, à l'image de la vendange exceptionnelle de cette année 2013. Issu d'un millésime particulièrement tardif avec une maturation très lente des raisins, cette cuvée blanc de noirs n'a pas d'autre objectif que celui de procurer du plaisir. »

Nicolas Bauguet

Pinot Meunier 35% 
Pinot Noir 65% 

Pas de vins de réserve
25% de fût 

Dosage 8 g/l 

Terroirs : Mancy - Damery
Premier Blanc de Noirs de la maison
et millésimé.

Année de Vendanges : 2013

Nombre de bouteilles tirées : 3 494

* LA RENCONTRE

Yeux : Robe jaune dorée, cuivrée.

Nez : Richesse et caractère, notes poudrées et de fleurs séchées.

Bouche : Amertume et énergie, arômes fruités de clémentine et citron, notes d'orgeat, d'abricots secs et de panettone.

🐉 L'INTENTION

C'est l'idée d'une cuvée éphémère, qui capture un moment de l'année et traduit une envie, comme une lubie.

^ L'EXPÉRIENCE

Un vin comme une promesse, qui se déguste à deux aux premières heures d'un rendez-vous, au printemps ou à l'automne lorsque la nature et les sens se révèlent, exhubérants et absolus.

