



Deux étoiles pour les cuvées Blanc de Noirs et Carte d'Or Brut.

Cuvée Blanc de noirs: issu du pinot noir (90 %) et du meunier, un vin «charmant», élégant, au nez délicat de fruit confit et de noisette, à la bouche complexe, ciselée et nerveuse, sur les fruits blancs et la pêche de vigne, avec un soupçon de poivre.

Cuvée Carte d'Or : Pas moins de quatre cépages dans cette cuvée : beaucoup de pinot noir (72 %), un peu de chardonnay et un soupçon de meunier et de pinot blanc. Un nez bien ouvert sur des notes grillées et des nuances de fruits blancs (nectarine), une attaque fraîche, des arômes en harmonie avec le nez et une finale agréable sur le citron confit.