



JEAN DIOT - VINAY CHAMPAGNE, FR EXTASE BLANC DE NOIR



DRUIF & WIJN

PINOT NOIR, PINOT MEUNIER

Extase Blanc de Noir heeft een verfijnd en complex smaakprofiel met rijke aroma's van rijpe bessen, citrusvruchten, en een hint van specerijen. De wijn biedt een elegante structuur met een levendige zuurgraad en een fluweelachtige mousse. In de mond proef je subtiele tonen van brioche en een lichte mineraliteit, wat bijdraagt aan een lange, verfijnde afdronk. Deze Blanc de Noir is een uitstekende keuze voor liefhebbers van karaktervolle champagnes.

VINIFICATIE

De druiven worden voorzichtig geperst om de witte sap te extraheren, waarna de wijn fermentatie ondergaat in roestvrijstalen tanks om de frisse fruittonen te behouden. De champagne ondergaat een tweede gisting op fles en rijpt op de fijne gisten voor minstens 36 maanden. Deze vinificatie zorgt voor de rijke smaken en elegante textuur van de Blanc de Noir.

ALCOHOL %

12%



pH

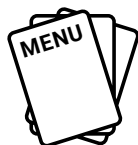
3.5

RESIDUAL SUGAR (G/L)

4.0

TOTAL ACIDITY (G/L)

8.0



EXOTISCH | PEPERIG | MOOIE
FRISHEID | KRUIDIG

