CHAMPAGNE
J.H
QUENARDEL



BLANC DE NOIRS

Assemblage :

- 57% Pinot Noir
- 43% Meunier

Base vendange 2022 - Vins de réserve 23%

Dosage : 6g/L

18 à 24 mois de vieillissement en cave

Parfait équilibre entre le Pinot Noir qui apporte de la puissance et le Meunier qui apporte de la souplesse et du fruit.

Le nez s'ouvre sur des arômes délicats de pêche et d'abricot soutenus par la tonicité du pomelo et de la groseille. Note de poivre, de pain grillé et de torréfaction.

En bouche, Arômes de fruits compotés, de fruits exotiques, de fruits rouges et de violette.

Vin puissant et complexe.

Disponible en bouteille

5 rue de Reims – 51500 Ludes – FRANCE
Tel : +33 (0)6 80 17 21 51
Email : contact@champagne-jh-quenardel.com
www.champagne-jh-quenardel.com