



UNION
CHAMPAGNE

NOIR Brut Sans Année

FLACONNAGE



37,5cl



75cl



150cl

Alcool (% vol.)	12,60
Acidité totale (g/l en H ₂ SO ₄)	4,35
Anhydride sulfureux Total (mg/l)	48
pH	3,09
Fermentation malo lactique	Oui

DONNÉES TECHNIQUES



Assemblage :	70% Pinot Noir 30% Chardonnay
Dosage :	8g/L
Base récolte :	2016, 40% de vins de réserve
Tirage :	2017

NOTES DE DEGUSTATION



Bel or jaune-doré



Nez gourmand sur fruits des bois



Attaque franche, bouche droite et structurée avec des notes de fraises, jolie finale



Viandes blanches et rosées

SOUVENANCE



L'année 2016, un automne doux et ensoleillé, un hiver d'une douceur certaine, un printemps extraordinairement pluvieux et frais soit des pluies diluviennes (513 mm d'eau en 6 mois: un nouveau record 491mm en 1995) et une fraîcheur persistante surtout pendant le mois d'Avril. Et, un été très sec. La vendange a eu lieu mi-septembre.

2016 - Une année complexe dans l'excès.