

# CLE 2 SOLS

Fruit d'un assemblage subtil de Pinot Meunier et Pinot Noir. Son nez est intense et sa bouche souple. Elle révèle des arômes puissants et délicats de fruits et de fleurs printanières.

## Fiche technique

Assemblage : 70 % Pinot Meunier, 30% Pinot Noir

Années : 20% 2017 ; 80% 2018

Terroirs principaux composant la cuvée Carte Noire

- Passy sur Marne
- Barzy sur Marne

Âge moyen des vignes : 30 ans

Sol : Argilo-Calcaire

Vinification :

- Fermentation Alcoolique en cuve inox
- Fermentation Malo-lactique réalisée partiellement
- Dosage : 7g/L
- Vieillessement : 36 mois

