

P A R A D O X E 2 0 1 8



L'année 2018 fut marquée par un hiver doux et pluvieux. Un printemps chaud et une réserve hydrique importante ont favorisé une croissance active de la vigne. L'été, très chaud jusqu'à fin août, a permis des vendanges exceptionnelles dès le 27 août, avec des raisins d'une parfaite maturité.

Notre Blanc de Noirs, millésime 2018, incarne parfaitement le Pinot noir de Verzenay.

Nous l'avons assemblé en utilisant nos terroirs les plus expressifs, alliant structure et finesse de nos pinots noirs.

Millésime 2018

Tirage : 26 avril 2019

Dégorgement : Décembre 2023

Assemblage : 100% pinot noir  
4% sont élevés en fût de chêne

Terroir : Verzenay, Grand Cru

Sols : Argilo-calcaires

Parcelles principales : Les Potences (20%), Espérance (40%), La Chenille (20%), Les Perthois (20%)

Age moyen des vignes : 45 ans

Dosage : 3,2 g/l Extra-brut

D É G U S T A T I O N

Robe : Or brillant doré

Nez : Éclatant. Notes de cerise mêlées aux fruits blancs, accompagnées d'une pointe anisée et d'épices douces.

Bouche : À la fois fruité, sapide et crémeuse. Une belle onctuosité relevée par des notes de cerise et de zestes d'agrumes.

