

BINET

MAISON FONDÉE EN 1849
REIMS • FRANCE



ELITE BLANC DE NOIRS

Sa précision étonnante, son élégance et sa puissance font de cette cuvée un grand champagne racé et purement Pinot Noir.

ROBE

Une robe d'un jaune doré profond et intense, subtilement traversée par de très fines bulles s'élevant gracieusement vers la surface.

AROME

Cette cuvée d'une minéralité marquée, dénote par la complexité de ses arômes mêlés à une fraîcheur surprenante pour un champagne à la vinosité assumée. Un arôme dominant de pêche de vigne à chair jaune et juteuse.

PALAIS

Une opulence et une rondeur qui sont le reflet de son caractère unique. Une vinosité incomparable accompagne en bouche une sensation crémeuse et soyeuse à la fois.

ASSEMBLAGE, VIEILLISSEMENT & DOSAGE

100% Pinot Noir Grand Cru

Grappes entièrement récoltées à la main, issues d'une sélection des meilleures parcelles de Pinot Noir toutes classées Grand Cru et situées au cœur du Parc Naturel de La Montagne de Reims.

Vieillessement sur lattes en crayères traditionnelles voutées, creusées à 20 mètres dans la craie ; la maturation de cette cuvée se poursuivra au fil du temps.

Dosage : modéré, 7-8 grammes par litre

EXCELLENCE & PRESTIGE

Chaque flacon est paré d'un cabochon argenté serti individuellement à la main comme la garantie de la Maison BINET du plus fidèle respect de nos engagements à l'Excellence.

L'ensemble de la cuvée est présenté en coffret Prestige entièrement réalisé en cuir respectueux de la nature.