



Brut Platine Premier Cru

Provenienza delle uve Principalmente Ecueil, Villers Allerand e Bouzy. Esclusivamente da vigneti Premier e Grand Cru.

Composizione:

Pinot Nero 80% - Chardonnay 20% - Vini Riserva 40%

Degustazione:

Vinificazione e maturazione: Pressatura lenta e soffice con tecniche per gravità. Vinificazione in tini di acciaio inox a temperatura controllata e un periodo in botte per un certo volume di vini di riserva. Maturazione in bottiglia media di due anni. Sboccato a mano e adagiato per almeno tre mesi prima della vendita.

Dosaggio: 8 g / litro.

Note di degustazione:

Occhio: Colore dorato con perlage fine e persistente

Profumo: Intenso con note di frutta e nocciole e una leggera tostatura

Palato: L'impatto iniziale è meravigliosamente fresco e vinoso, seguito da grande finezza.