



Extra Brut Premier Cru

Il Pinot Nero è dominante, con un complemento di Chardonnay che porta freschezza alla miscela. L'elevata percentuale di vini di riserva (dal 30 al 40%), maturati in botte, conferisce a questo Brut Platine un'elevata regolarità e stile. In questo vino, con origini nella Montagne de Reims, vengono utilizzati solo "Grand" e premier cru, su vigneti da noi gestiti.

Composizione:

Con un processo molto delicato, conserviamo tutta la ricchezza delle uve. Affinato per circa tre anni sui propri lieviti, questo Brut Platine sviluppa tutta la sua ricchezza. Un naturale equilibrio e freschezza consente un basso dosaggio (3 g / l).

Degustazione:

Occhio: di colore dorato con un perlato fine e persistente.

Profumo: intenso con note di frutta e nocciole e una leggera tostatura.

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

Enogastronomia: Aperitivo, pesce bianco come l'eglefino o il merluzzo.