



Brut Millésimé Premier Cru

Uno Champagne mono annata prodotto esclusivamente con succo di prima spremitura. La vinificazione e l'affinamento vengono effettuate in tini e in rovere per i vini scelti in base alla loro qualità iniziale. Un vino molto delicato con note evolutive (pan brioche, frutta, nocciole, ecc.). Al palato equilibrio sottile e squisitamente delicato con un finale glorioso e persistente. Ideale prima o durante i pasti.

Composizione:

La maggior parte del Pinot nero, selezionato principalmente nel Bouzy
Rest of Chardonnay, proveniente principalmente dall'Ecueil.

Degustazione:

Vinificazione e maturazione: Pressatura lenta e soffice con tecniche per gravità. Vinificazione in tini di acciaio inox termocondizionati e sosta in botte per una parte del blend. Maturazione in bottiglia media di cinque anni. Sboccato a mano e adagiato per almeno tre mesi prima della vendita.

Dosaggio: 5 g / litro

Note di degustazione

Occhio: Colore giallo dorato con un perlage fine e persistente.

Profumo: intenso con note evolutive (pan brioche) e sentori di frutta matura (mele cotogne, ecc.)

Palato: un piacevole attacco vinoso e fresco. Questo è uno Champagne intenso che renderà grande giustizia a un pasto.