

Première Cuvée



CRU

Più di 30 cru la cui singola provenienza è un piccolo segreto.

ASSEMBLAGGIO

Selezione della prima spremitura di Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier, per parte (20%) vinificati in barrique.

VINI DI RISERVA

25 annate assemblate dal 1985.

MATURAZIONE

Almeno 3 anni sui lieviti più 6 mesi minimo dopo sboccatura.

DOSAGGIO

Extra brut, al di sotto di 6g/L.

Note di degustazione di Bruno Paillard

AGLI OCCHI

Colore oro paglierino brillante, perlage molto fine.

AL NASO

I primi aromi rivelano delle note agrumate (limone, pompelmo) poi la mandorla.

IN BOCCA

L'inizio è vivace e si confermano gli aromi di agrumi percepiti al naso, poi i sapori di gelatina di ribes e frutti a bacche nere. La bocca è lunga e ampia. Il finale netto.

« ...È uno Champagne di un'alta intensità nella su categoria. Il suo gusto fruttato sembra maturo, sottile e deciso ».

Revue des Vins de France - 2014