



Blanc de Blancs Grand Cru

ASSEMBLAGGIO

Prima pigiatura di Chardonnay con uve provenienti unicamente da villaggi grand cru.

VINI DI RESERVA

25 millesimati assemblati dal 1985.

MATURAZIONE

4 anni sui lieviti più 8 mesi minimo dopo sboccatura. La delicatezza della sua effervescenza permette di domare la mineralità naturale dei grand cru offrendo così una sensazione cremosa e viva.

SPECIFICITA'

Metodo di vinificazione molto antico nel quale la fermentazione in bottiglia è meno potente che per uno champagne classico.

DOSAGGIO

Extra brut, al di sotto di 5g/L.

Note di degustazione di Bruno Paillard

AGLI OCCHI

Di colore oro pallido, brillante con riflessi verdi, quasi argentati. Perlage molto fine e spuma leggera.

AL NASO

Primi aromi iodati, salini, poi note agrumate, limone verde e fiori bianchi. Con l'ossigenazione risaltano delle note di mandorla e pane tostato.

IN BOCCA

L'attacco è vivo, con note che spaziano dagli agrumi ai frutti a bacca bianca fino a una mineralità gessosa. Il finale è ampio e cremoso.

« Uno champagne notevole in tutto, ben strutturato che presentano un forte potenziale di invecchiamento vista la sua freschezza ».

L'Epicurien - 2012