



Millésime 2015

La cuvée Millésime 2015 si distingue per la sua freschezza e complessità aromatica, dove si intrecciano delicatamente note fruttate, di brioche e spezie. La sua singolarità risiede nel lungo invecchiamento in cantina e nel suo assemblaggio esclusivamente composto da Chardonnay. Questo champagne d'eccezione offre un'esperienza di degustazione unica.

VITICOLTURA

Vigneto: Côte des Bar, in AOC Champagne.
Terreno: argilloso-calcareo.
Resa limitata su un vigneto con una media di 20 anni di età.
Viticultura sostenibile.
Vendemmia manuale.

VINIFICAZIONE

Cœur de cuvée. Decantazione.
Fermentazione alcolica in tini di acciaio inox.
Fermentazione malolattica.

ELABORAZIONE

Elaborazione: 100% Chardonnay,
proviente dalla vendemmia 2015 solo.
Dosaggio: brut (3g/L) per lasciare gli aromi naturali del vino esprimersi.

INVECCHIAMENTO

Presa di spuma in bottiglia.
Invecchiamento: 9 anni, nelle cantine, a una temperatura costante di 12°C.
Dégorgement: due o quattro mesi prima della commercializzazione.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Vista: Colore oro intenso e splendente.

Olfatto: Dotato di una grande ricchezza aromatica, il primo naso rivela generosamente profumi nitidi, persino canditi, di agrumi come limone e clementina. Il secondo naso evolve con golose note di pasticceria e brioche.

Gusto: La nostra cuvée Millésime 2015 si distingue per gli aromi di frutti esotici, dove predominano ananas e mango. Alla fine della degustazione, note spezie intensificano la complessità di questa cuvée. La bocca è strutturata, si distingue per la sua intensità, potenza e ricchezza aromatica.

FORMATI

Bottiglia: 75 cl | Magnum: 150 cl.

ALCOL IN VOLUME

12 %/V.

TEMPERATURA

La temperatura ideale di servizio è di circa 8°C.