



# Millésime 2014

La cuvée Millésime 2014 si afferma per la sua armonia e lunghezza. Esclusivamente elaborato a base di Chardonnay e leggermente dosato, questo champagne è dotato di una bella intensità aromatica. Il lungo invecchiamento in cantina sublima la complessità e il carattere. Raffinata, fresca e cremosa, questa cuvée d'eccezione offre un equilibrio naturale e perfetto tra acidità e golosità.

## VITICOLTURA

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

## VINIFICAZIONE

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

## ELABORAZIONE

Elaborazione: 100% Chardonnay,  
proviente dalla vendemmia 2014 solo.  
Dosaggio: brut (3g/L) per lasciare gli aromi naturali del vino esprimersi.

## INVECCHIAMENTO

Presatura in bottiglia.  
Invecchiamento: almeno 6 anni, nelle cantine, a una temperatura costante di 12°C.  
Dégorgement: due o quattro mesi prima della commercializzazione.

## NOTE DI DEGUSTAZIONE

**Alla vista:** Un magnifico colore oro.

**Al naso:** Il naso, generoso e ricco, è dotato di golose note burrose, tostate e di brioche. Il secondo naso rivela piccoli aromi di spezie, associati a delicati accenti floreali.

**In bocca:** La bocca è dotata di una bella lunghezza, grande freschezza e bella consistenza. L'effervescenza ricopre delicatamente il palato, rivelando sapori di agrumi appena caramellati, leggermente tostate. Le bollicine sono raffinate e ravvivando armoniosamente la degustazione, per una bocca piena di franchezza.

## FORMATI

Bottiglia: 75 cl | Magnum: 150 cl | Jeroboam: 300 cl.

## ALCOL IN VOLUME

12 %/V.

## TEMPERATURA

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