

Millésime 2015

La cuvée Millésime 2015 se distingue por su frescura y complejidad aromática, donde se entrelazan delicadamente notas afrutadas, de brioche y especias. Su singularidad radica en su largo envejecimiento en bodega y en su ensamblaje compuesto exclusivamente de Chardonnay. Este champán de excepción ofrece una experiencia de cata única.

VITICULTURA

Viñedo: Côte des Bar, en AOC Champagne.

Suelo: arcillas-caliza.

Producción limitada de un viñedo con una media de 20 años de edad.

Viticultura razonada. Vendimia a mano.

VINIFICACIÓN

Mosto de primera prensada.

Fermentación alcohólica en depósitos de acero inoxidable.

Fermentación maloláctica.

ENSAMBLAJE

100% Chardonnay, proveniente de las tierras de Champagne, de la vendimia 2015.

Dosaje: brut (3g/L).

CRIANZA

9 años de crianza en botella en nuestra bodega, a una temperatura constante de 12 °C.

BOTELLAS

Bouteille: 75 cl | Magnum : 150 cl.

NOTAS DE CATA

Color: Oro intenso y brillante.

Nariz: Gran riqueza aromática. La primera nariz revela aromas confitados, cítricos como el limón y la clementina. La segunda nariz evoluciona con deliciosas notas de pastelería, de tostado y de brioche.

Boca: Fresca, marcada por la presencia de burbujas delicadas y finas. Nuestra cuvée Millésime 2015 se distingue por los aromas de frutas exóticas, donde predominan la piña y el mango. Notas de especias intensifican la complejidad de esta cuvée. Al final, resaltan un "bouquet" de notas oxidativas controladas de almendras y frutas secas.

MARIDAJE

Supremo de ave con salsa de setas, carré de ternera asada con hierbas. También con postres tipo mango, coco y fruta de la pasión.

TEMPERATURA

La temperatura ideal de servicio es cerca de 8°C.

PREMIOS

– Gilbert & Gaillard: Doble Medalla de Oro desde 2024.

