

REIMS • MILLÉSIMÉ BRUT



Uvaggio:

38% Chardonnay;
35% Pinot Noir;
27% Pinot Meunier.

Dosaggio:

4 gr/l.

Zona di produzione:

Montagne de Reims.

Maturazione sui lieviti:

minimo 60 mesi.



MILLÉSIMÉ BRUT

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Un colore oro pallido amplificato dalle raffinate e delicate bollicine. Naso espressivo con note miste di albicocca, frutta secca e brioche con uno sfondo di profumi tostati. Bocca ampia e strutturata, seguita da una bella freschezza con aromi di limoni canditi, pasticceria e marzapane. Finale lungo e persistente con sensazione di gola.

Abbinamenti suggeriti:

con un foie gras saltato in padella con mele caramellate;
con un filetto di Saint-Pierre con burro all'arancia.

Temperatura di servizio: 10/12° C.