

REIMS • PREMIER CRU 5 ANS D'AGE



Uvaggio:

68% Pinot Noir;
32% Chardonnay.

Dosaggio:

5 gr/l.

Zona di produzione:

Montaigne de Reims, Vallée de la Marne.

Maturazione sui lieviti:

minimo 60 mesi.



PREMIER CRU 5 ANS D'AGE

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Bollicine fini e delicate formano un balletto dai riflessi giallo oro. L'olfatto, affascinante e generoso, si apre con note di pasticceria e spezie, lasciando poi il posto a note discrete e sottili di tostatura e nocciola tostata. Al palato è gustoso e persistente. È strutturato intorno a note di agrumi canditi, pane tostato e un pizzico di miele. Il lungo finale è armonioso e suadente.

Abbinamenti suggeriti:

con aragosta alla griglia e burro bianco; con risotto ai funghi porcini o pollame tartufato con panna.

Temperatura di servizio: 10/12° C.