

Cœur des Bar - Blanc de Noirs

CÉPAGE

Pinot Noir 100%

TERROIR

La Côte des Bar si trova nel sud della denominazione Champagne (tra Bar-sur-Seine e Bar-sur-Aube) e rappresenta un quarto della produzione totale di Champagne. Lo splendido paesaggio collinare nasconde terreni ed esposizioni uniche, ideali per il Pinot Nero, uno dei vitigni chiave della Champagne.

VINIFICAZIONE

La fermentazione dei mosti della prima pressatura viene svolta in vasche di acciaio inox a temperatura controllata. La fermentazione malolattica del vino base è completa, per garantire una grande piacevolezza alla beva, per uno champagne abbastanza giovane. Vengono utilizzati dal 20 al 35% di vini di riserva affinati in legno.



AFFINAMENTO

Matura sur lie almeno 24 mesi prima della sboccatura. Riposa almeno tre mesi dopo la sboccatura, prima di essere messo in commercio.

CARATTERISTICHE SENSORIALI

Colore oro brillante e intenso. Un naso fresco, ricco e potente rivela aromi di frutti maturi. Al palato è succoso e ha una perfetta armonia tra le note espressive di frutti bianchi e rossi, con un finale raffinato e fresco. Una sensazione di carne, pienezza e profondità ricorda il radicamento delle viti nel terroir della Côte des Bar. Uno Champagne fruttato con finezza e struttura. Aromi chiave pera, brioche.

