

Cuvée D Brut

CÉPAGE

Pinot Noir 55 % e Chardonnay 45 %

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 delle Coeur de Cuvée viene svolta in vasche di acciaio inox a temperatura controllata. La fermentazione malolattica del vino base è parziale, per preservare la freschezza e garantire la longevità della cuvée. Vengono utilizzati dal 35 al 40% di vini di riserva.



AFFINAMENTO

Matura sur lie almeno 5 anni prima della sboccatura. Per i magnum, il tempo di maturazione sui lieviti è più lungo, quindi di almeno 7 anni. Riposa almeno sei mesi dopo la sboccatura, prima di essere messo in commercio.

CARATTERISTICHE SENSORIALI

Un bel colore giallo oro con un perlage delicato e persistente. Fiore bianco e spezie delicate compaiono per prime al naso, addolcite da note tostate, brioche e vaniglia sul finale. La morbidezza del Pinot Nero e l'eleganza dello Chardonnay. Freschezza con note di mandarino e scorza d'arancia. Uno champagne deliziosamente fresco e cremoso di grande persistenza. Aromi chiave: brioche dalla crosta croccante, vaniglia, fiore bianco.

