

Blanc de Blancs

CÉPAGE

Chardonnay 100 %

TERROIR

La Côte des Blancs e Montgueux sono due regioni viticole della Champagne famose per la produzione di champagne blanc de blancs. Entrambe le zone vantano terreni calcarei e gessosi che favoriscono la coltivazione del vitigno Chardonnay. I vigneti ben esposti al sole e il clima fresco contribuiscono alla maturazione delle uve, conferendo ai vini prodotti in queste regioni un'eleganza e complessità uniche.

VINIFICAZIONE

La fermentazione delle Cœur 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 25 al 35% 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

Si distingue per la sua veste cristallina che svela incantevoli aromi di pesca bianca e fiori di campo. Al palato, la sua sottile mineralità si fonde con la complessità fruttata, culminando in un finale di radiosità freschezza.

Una cuvée elegante e ariosa, di rara purezza, che invita a un viaggio gustativo indimenticabile. Aromi chiave: pesca bianca, fiori bianchi.

