

D M Millésimé
Brut

CÉPAGE

Pinot Noir 50 % e Chardonnay 50 %.

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 viene svolta solamente su un quarto della massa, per preservare la freschezza e garantire la longevità della cuvée.



AFFINAMENTO

Matura sur lie almeno 10 anni prima della sboccatura. Riposa almeno sei mesi dopo la sboccatura, prima di essere messo in commercio.

CARATTERISTICHE SENSORIALI

Colore oro intenso con riflessi paglierini. Aromi sottili ed eleganti di pesche bianche e scorza di agrumi, seguiti da leggere note di brioche. Fresco all'apertura, il palato si evolve elegantemente verso le note di agrumi, finendo su intense note di frutta secca e pasticceria. Un vino da gustare ora ma che può riposare in cantina per svilupparsi in complessità e intensità. Aromi chiave: pesca bianca, agrumi, pane caldo.

