

Coteaux Champenois Rouge En Chanzeux

VITIGNO

Pinot Noir 100%

TERROIR

Vecchie vigne di Pinot Noir (70 anni) della parcella "En Chanzeux" nel famoso villaggio di Les Riceys (Côte des Bar), esposte a sud e in conversione biologica.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

La fermentazione alcolica si svolge in botti di rovere termoregolati. È caratterizzata da una lunga macerazione di almeno 2 settimane con il 20% di grappoli interi. La fermentazione malolattica viene svolta in barrique di rovere delle Ardenne della capacità di 300 l. Dopo un travaso, il vino matura sempre in legno, per almeno 18 mesi.



CARATTERISTICHE SENSORIALI

Colore rosso rubino dalla profondità affascinante. Naso caratterizzato da note fresche di frutta rossa, con elementi floreali come la rosa e note aromatiche di conifere. In bocca è delicato, elegante e presenta una sensazione di frutta succosa armonizzando perfettamente amarena, fiori e tabacco. Il vino risulta elegante, fresco, succoso e di grande piacevolezza.

