



Perpétuelle Extra Brut

CÉPAGE

Chardonnay 50%,
Pinot Noir 25%, Meunier 25%

TERROIR

Lo Chardonnay proveniente dai vigneti Grand Cru di Le Mesnil sur Oger e Oger e dalla regione di Vitryat, mentre il Pinot Noir e il Meunier provengono dalla riva destra della valle della Marna, tra Epernay e Dormans.

VINIFICAZIONE

Principalmente ottenuto da uve Grand Cru e Premier Cru, questo assemblaggio è composto da Coeur de Cuvée e Cuvée. I mosti vengono decantati a bassa temperatura per 24 ore. Beneficia della vinificazione in grandi botti di rovere con lieviti autoctoni, senza svolgere la fermentazione malolattica, e della maturazione sui lieviti in botti di rovere per una media di 12-15 mesi. Questa cuvée proviene da una Riserva Perpetua iniziata nel 2008 e rinfrescata ogni anno nelle stesse proporzioni, elevandone quindi costantemente la qualità.

AFFINAMENTO

Almeno quattro anni in cantina prima della commercializzazione. Il dosaggio del MCR (Concentrato di Succo d'Uva) è adattato al suo sviluppo. La data di sboccatura è sempre stampata sulla retro-etichetta.

CARATTERISTICHE SENSORIALI

Champagne di un bel giallo dorato con un delizioso naso di frutta pura, accompagnato da una nota di pasticceria. Il palato è seducentemente fresco, con una piacevole struttura e presenta aromi intensi, complessi e persistenti. Questo Champagne è assolutamente completo.