



Signature Millésimé Extra Brut | Premier Cru

CÉPAGE

Chardonnay 80%, Pinot Noir 20%

TERROIR

Avenay Val d'Or Premier Cru

VINIFICAZIONE

La Coeur de Cuvée di entrambe le uve viene fermentata in botti di rovere. Il vino viene successivamente maturato sia in botti che in barrique dalla tostatura media, con bâtonnage frequenti.

AFFINAMENTO

Minimo 84 mesi in bottiglia.

CARATTERISTICHE SENSORIALI

Uno champagne elegante, intenso e unico. Signature rappresenta la firma dell'azienda, la firma di Sébastien Crucifix. Il naso complesso e intenso rivela aromi di miele, mandorla tostata e nocciola. L'attacco schietto introduce una bocca ampia, cremosa, persistente, con aromi di frutta delicatamente cotta. Lievi note legnose e vanigliate rivelano la firma del maestro di cantina e ti portano alla scoperta di nuove sensazioni.