

# Sténopé Brut Millesimé

## CÉPAGE

Pinot Noir 50% e Chardonnay 50%

## ORIGINE

Sviluppato da Michel Chapoutier e Devaux, due nomi emblematici della Champagne e della Valle del Rodano, Sténopé è più di un incontro di menti. Questo champagne è il frutto di valori e passioni condivise, nonché il risultato di un desiderio comune di esprimere la magia di un terroir e di un'annata attraverso un vino eccezionale.

## VINIFICAZIONE

La fermentazione viene svolta in barrique di rovere delle Ardenne della capacità di 300 l. La fermentazione malolattica del vino viene svolta in maniera parziale, per preservare la freschezza e garantire la longevità della cuvée.



## AFFINAMENTO

Matura sur lie almeno 7 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 fini ed eleganti di frutta bianca, nocciola, vaniglia e pane tostato. Sul finale albicocca disidratata e confetti. Fresco all'apertura, il palato si evolve piacevolmente verso note di scorza di limone e frutta bianca. Ottima persistenza. Aromi chiave pesca bianca, agrumi, pasticceria.

