

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.

