

# Ultra D Extra Brut

## CÉPAGE

Pinot Noir 55% e Chardonnay 45%

## TERROIR

La Côte des Bar si trova nel sud della denominazione Champagne (tra Bar-sur-Seine e Bar-sur-Aube) e rappresenta un quarto della produzione totale di Champagne. Lo splendido paesaggio collinare nasconde terreni ed esposizioni uniche, ideali per il Pinot Nero, uno dei vitigni chiave della Champagne.

## VINIFICAZIONE

La fermentazione delle Coeur de Cuvée viene svolta in vasche di acciaio inox a temperatura controllata. 1/3 del mosto fiore viene fermentato in barrique. La fermentazione malolattica del vino base è parziale, per preservare la freschezza e garantire la longevità della cuvée. Vengono utilizzati dal 35 al 40% di vini di riserva.



## AFFINAMENTO

Matura sur lie almeno 5 anni prima della sboccatura. Per i magnum, il tempo di maturazione sui lieviti è più lungo, quindi di almeno 7 anni. Riposa almeno sei mesi dopo la sboccatura, prima di essere messo in commercio.

## CARATTERISTICHE SENSORIALI

Colore giallo oro. Perlage fine e con ottima trama. Aromi freschi e mineralità superba con un tocco di salinità croccante (note di iodio), passando al fiore bianco e note speziate. Vivacità meravigliosa e lunghezza eccellente al palato. Il basso dosaggio migliora la purezza, la freschezza e l'eleganza. Aromi chiave: mineralità, salinità, fiore bianco.

