



# Vendemia Millésimé Extra Brut Premier Cru

## CÉPAGE

Chardonnay 80%, Pinot Noir 20%

## TERROIR

Montagna di Reims, Avenay Val d'Or -  
Premier Cru

## VINIFICAZIONE

Le Coeur de Cuvée di entrambe le uve vengono fermentate in botti di rovere. Il vino successivamente matura sia in botti che in barrique dalla tostatura media, con bâtonnage frequenti. Prodotto da vigne di oltre 35 anni coltivate con metodi naturali e senza l'uso di diserbanti o pesticidi, riflette un impegno ecosostenibile che si tramanda da generazioni. È caratterizzato dall'assenza di fermentazione malolattica.

## AFFINAMENTO

Minimo 72 mesi in bottiglia.

## CARATTERISTICHE SENSORIALI

Al naso si sviluppano eleganti aromi di mela verde, agrumi maturi e una delicata nota di brioche, accompagnati da una consistenza setosa e una spuma fine e persistente. L'attacco schietto introduce una bocca ampia, cremosa, persistente, con aromi di frutta delicatamente cotta. Il lungo affinamento conferisce una freschezza vivace e una tensione salina che bilanciano con perfezione la complessità del vino. Lo stile Extra-Brut esprime purezza e mineralità.