



## Épître Act Millésimé Blanc de Noirs Extra Brut Premier Cru

### CÉPAGE

Pinot Noir 100%

### TERROIR

Avenay Val d'Or Premier Cru

### VINIFICAZIONE

La Coeur de Cuvée 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

La vendemmia manuale, l'utilizzo del solo mosto fiore, la fermentazione a temperatura molto bassa, il bâtonnage, l'affinamento in fusti di rovere a tostatura media e l'assenza di tagli sono tutti fattori che concorrono a creare uno champagne dal colore dorato, con un perlage fine e persistente. Al naso troviamo una spiccata mela gialla matura, note di pasticceria e mandorle. In bocca risulta succoso, fresco e leggermente sapido.