



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.