

# X

## CÔTE DU RÊVE

Vitigni



55% Pinot Meunier + 30% Chardonnay + 15% Pinot Noir

Zona di provenienza



Coteaux Sud d'Eprenay

Suolo a prevalenza calcarea-argillosa, esposizione dei vigneti sud, sud-est per beneficiare, soprattutto in inverno, di tutto il calore diurno del sole.

Questo particolare territorio ubicato su lievi e dolci colline, regala Champagne di grande struttura e corpo, con sentori terziari anche in giovane età.

Fermentazione alcolica



Interamente svolta in fusti d'acciaio

Fermentazione malolattica



Sì

Affinamento



48 mesi sui lieviti

Dosaggio



10 gr/l

Alcol



12%

Temperatura di servizio



7-8°C

Esame organolettico



**Visivo:** giallo paglierino intenso con riflessi oro, brillante con un fitto e raffinato perlage. Una mousse corposa, evidente, che lascia presagire ad uno champagne di grande impeto e corpo.

**Olfattivo:** un naso ricco bilanciato da una gran bella freschezza, sentori fruttati emergono immediatamente riportando la memoria olfattiva ad una bella passeggiata nel bosco subito dopo una pioggia, quando i profumi di frutti a bacca rossa sono ancora più intensi e presenti, così come i profumi del muschio e dell'erba bagnata.

**Gusto-Olfattivo:** una bocca rotonda, piena, gustosa, solleticata da una bollicina cremosa, piacevolissima e legata a sentori fruttati leggermente aciduli che ricordano la mela cotogna, la noce fresca ed il cocco. Dopo pochi istanti esce fuori un sorprendente agrumato tendente al mandarino, accompagnato da note di pistacchio, paglia e grano tostato, pop corn. Un finale lungo, armonico e perfettamente lineare.

Abbinamenti consigliati



Champagne splendido al momento dell'aperitivo per intenditori che vogliono iniziare la serata subito a livelli molto alti e sono alla ricerca di gusti sorprendenti. Perfetto a tutto pasto, soprattutto con primi elaborati, secondi di carne sia bianche che rosse, salumi e formaggi a pasta media e dura. Un abbinamento speciale con l'agnello, che si sposa perfettamente col Pinot Meunier di questa Cuvée, supportato per la mineralità e per la struttura dagli altri due nobili vitigni, Chardonnay e Pinot Noir.