

XIII

Vitigni

Zona di provenienza

Fermentazione alcolica

Fermentazione malolattica

Affinamento

Dosaggio

Alcol

Temperatura di servizio

Esame organolettico

Abbinamenti consigliati

RÉSERVE SUPRÊME



60% Chardonnay + 40% Pinot Noir



Vallée de la Marne

A composizione prevalentemente argillosa e sabbiosa. Nei vitigni di provenienza di questa Cuvée il terreno, piatto lungo il corso del fiume Marne, ha forti inclusioni di natura calcarea e gessosa, preziose e rare per questa zona, che regalano note sapide e minerali.



Interamente svolta in barrique di rovere francese

Non viene filtrato artificialmente ma in maniera naturale per decantazione a freddo.



No



72 mesi sui lieviti



6 gr/l



12%



8-10°C



Visivo: giallo dorato con riflessi color paglia, lasciata ad essiccare al sole; mousse estremamente raffinata, compatta, con uno splendido color bianco lucente, un perlage estremamente fine, numeroso, persistente, che invita ad essere osservato da vicino.

Olfattivo: bouquet di profumi elegantissimi; il lungo affinamento in barrique prima ed in bottiglia dopo, lo rendono complesso, ampio e intenso. Note di noci fresche e mandorle tostate si avvicinano con sensazioni fruttate che spaziano dalla mela cotogna fino al sottobosco a bacca rossa. Dopo qualche minuto nel bicchiere sprigiona aromi di tabacco corredato da una nota fumé e legnosa. Un profumo che non tradisce certo le aspettative dei grandi amanti degli Champagne che potranno divertirsi a scoprire sensazioni uniche mai trovate e conosciute.

Gusto-Olfattivo: la bocca, anche grazie alla finezza della bollicina che ne solletica il palato, è estremamente fresca e giovane, come se non fossero mai passati lunghi anni di affinamento. In perfetta armonia con le sensazioni olfattive, sprigiona un'energia a dir poco travolgente ma sempre accompagnata da un perfetto equilibrio.

Note agrumate si fondono con richiami sapidi e caramellati; eleganti tocchi di pasticceria secca e burro che si uniscono sul finale a sentori di cannella, caffè e cacao amaro, rendono questo Champagne definitivamente irresistibile.



Uno Champagne raro, da degustare "lentamente" con i cibi preferiti, ma anche da solo come vino da meditazione. Il compagno perfetto per suggellare un momento speciale. Un abbinamento interessante è quello con il Tartufo Bianco d'Alba, al quale questo Champagne permette di esprimere ed esaltare la potenza dei suoi aromi e sapori.