

# I

## JEUX DE FROID

Vitigni



70% Chardonnay + 25% Pinot Noir + 5% Pinot Meunier

Zona di provenienza



Vallée de la Marne

Uve coltivate sulla costa di un terreno a composizione argillosa, sabbiosa e leggermente calcarea. Esposizione ottimale a sud nella parte più alta di un lungo pendio che permette alle uve di maturare in pieno.

Fermentazione alcolica



Interamente svolta in barrique di rovere francese

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

Fermentazione malolattica



No

Affinamento



48 mesi sui lieviti

Dosaggio



7 gr/l

Alcol



12%

Temperatura di servizio



7-8°C

Esame organolettico



**Visivo:** giallo oro luminoso con riflessi verdolini. Mousse elegante, compatta, di colore bianco lucente. Perlage fine, persistente e continuo.

**Olfattivo:** un bouquet di profumi che gioca sulla contrapposizione tra la freschezza delle note floreali e fruttate, con sentori evidenti di fiori bianchi, pesca e agrumi, in contrasto con la complessa maturità delle note di chiodi di garofano e vaniglia. Dopo una leggera areazione si aprono piacevoli sensazioni di cannella con intriganti profumi fumé.

**Gusto-Olfattivo:** una bocca rotonda, levigata, che esprime tutta la magnificenza di questo Champagne.

Un perfetto equilibrio di sapori nella contrapposizione trovata al naso che si ripresenta ancora più evidente in bocca, con una piacevolissima e morbida acidità che trasporta verso un finale lungo e gustoso.

Abbinamenti consigliati



Uno Champagne per aperitivi importanti e complessi ma anche da bere a tutto pasto. Perfetto con cibi elaborati, dai pesci più nobili accompagnati da salse, ai crostacei, ai primi sia di terra che di mare per finire alle carni con cotture sia in umido che alla griglia.

Abbinamento speciale con la mozzarella di bufala e la burrata.