

II

CUVÉE D'ORIENT

Vitigni



50% Chardonnay + 50% Pinot Noir

Zona di provenienza



Vallée de la Marne e Côte des Blancs

Vigneti derivanti da due dei territori più importanti per le relative tipologie: un alternarsi di terreni a prevalenza gessosa con terreni tipicamente argillosi. Questo mix di composizioni regala al vino un insieme di profumi e sapori unici.

Fermentazione alcolica



Interamente svolta in fusti d'acciaio

Fermentazione malolattica



Sì

Affinamento



60 mesi sui lieviti

Dosaggio



6 gr/l

Alcol



12%

Temperatura di servizio



8-10°C

Esame organolettico



Visivo: giallo dorato intenso, trasparenza cristallina con riflessi luminescenti. Mousse estremamente fine e leggera data da un'infinità di micro bollicine che si uniscono l'una all'altra in un caloroso abbraccio.

Olfattivo: un naso violento, impattante; nobile, ricco, fruttato, valorizzato da note di frutta secca e dolce e marron glacé.

Sensazioni di ebano e legni orientali, finemente tostati, florealità scura ed elegante. Forte speziatura, curcuma, zenzero, cannella e chiodi di garofano.

Gusto-Olfattivo: bocca in continuo divenire, emerge un'acidità "calda", persistente ma mai eccessiva o sgradevole.

Un vino profondo, dolcemente fruttato e speziato al tempo stesso.

I legni orientali che si percepiscono al naso si ritrovano perfettamente in bocca uniti a sensazioni di affumicato e di tabacco. Crosta di pane rafferma, burro e crema pasticceria ovattano tutte queste forti sensazioni.

Abbinamenti consigliati



Uno Champagne da intenditori, da persone amanti delle sensazioni forti e complesse, un'esperienza da vivere lentamente ed in maniera appassionata. Si esalta con il foie gras, al naturale, in terrina su pane tostato e in scaloppa a lenta cottura; lo accompagna con la sua complessa cremosità esaltandone gli aromi senza mai coprirli. Ottimo anche fuori pasto come vino da meditazione, per vivere un momento unico da soli o in compagnia di persone speciali.