

V

JALON DU PLAISIR

Vitigni



100% Pinot Noir

Zona di provenienza



Côte des Bar

Una miscela di argilla e calcare a tendenza marnosa; la prevalenza di argilla permette il proliferare di microorganismi che interagiscono con l'apparato radicale delle piante e conferiscono al vino sentori minerali particolari e differenti da quelli presenti nelle regioni della Champagne più a nord, più riconducibili ai sentori dello Chablis, i cui territori si trovano a pochi chilometri di distanza.

Fermentazione alcolica



Interamente svolta in fusti d'acciaio

Fermentazione malolattica



Sì

Affinamento



24 mesi sui lieviti

Dosaggio



9 gr/l

Alcol



12%

Temperatura di servizio



6-7°C

Esame organolettico



Visivo: giallo dorato chiaro con riflessi verdolini.

Mousse imponente, vigorosa, con un perlage elegante e numeroso.

Olfattivo: intenso, carico, giovane, che esprime tutti i profumi tipici del Pinot Noir: il bouquet floreale di glicine cede il passo agli aromi fruttati tra cui spiccano predominanti la pesca bianca e la mela cotogna. Una piccola e quasi nascosta nota speziata invita ad una bocca generosa e complessa.

Gusto-Olfattivo: un inizio pieno, corposo, caratterizzato da sapori di frutta matura: pesca, mela e frutti di bosco. La bocca, come il naso, è fresca e polposa, grazie al frutto ben equilibrato da una perfetta acidità.

Questo inizio impattante cede poi il passo ai sapori di frutta secca e ad aromi di pan brioche. Una chiusura equilibrata, rotonda, che conquista, grazie ad una piacevole sapidità finale.

Abbinamenti consigliati



Perfetto con i molluschi, i crostacei e con primi di mare; ottimo con secondi di carne bianca ma anche con prosciutti sia freschi che stagionati e con pietanze semplici a base di funghi.

Un abbinamento speciale è col lardo, la cui parte grassa e saporita è perfettamente bilanciata dalla struttura e dall'intensità di questo Champagne.