

# VIII

## SCEPTRE NOIR

Vitigni



Blanc de Noirs 100% Pinot Noir Grand Cru

Zona di provenienza



Montagne de Reims

Zona collinosa costituita per la gran parte da un profondo terreno gessoso che assicura un ottimo drenaggio. I vigneti utilizzati per questa Cuvée hanno un'eccezionale esposizione a sud e godono di un particolare fenomeno climatico: nel corso della notte l'aria calda creatasi durante il giorno nelle zone più alte discende verso valle garantendo la perfetta maturazione delle uve.

Fermentazione alcolica



Interamente svolta in fusti d'acciaio

Fermentazione malolattica



Sì

Affinamento



36 mesi sui lieviti

Dosaggio



5 gr/l

Alcol



12%

Temperatura di servizio



7-8°C

Esame organolettico



**Visivo:** giallo dorato chiaro con riflessi brillanti che creano particolari giochi di luce all'interno del bicchiere. Mousse elegante, soffice e delicata, bollicine molto fini, alcune delle quali quasi impercettibili ad occhio nudo.

**Olfattivo:** olfatto fascinoso e autorevole, un'incredibile interpretazione del Pinot Noir. Iniziali sentori di frutta fresca, nella fattispecie pesca e pera, sempre presenti ma mai invadenti, perché accompagnati da una spiccata mineralità, oltre che da piccole percezioni di frutta secca e miele.

**Gusto-Olfattivo:** una bocca che stupisce, oltre che per la bollicina finissima, per il perfetto equilibrio tra potenza ed elegante finezza. Un trionfo di frutta sia bianca che rossa, accompagnato da una progressione incalzante di sentori tostati e speziati. Un finale lungo, equilibrato e persistente; una piacevole nota minerale chiude di slancio, su una piacevole sapidità.

Abbinamenti consigliati



Perfetto sia per aperitivi di grande importanza, che a tutto pasto; ottimo con il pesce e con i crostacei sia crudi che cotti: gamberi, cozze, vongole. Un pesce nobile di mare o d'acqua dolce, come la sogliola o il Saint-Pierre, lo esalteranno nelle sue sfaccettature.

Cucina orientale e piccante, con presenza di curry; carni bianche e rosse. Un abbinamento speciale con il guancialetto di vitello.