

CÉPAGES D'ANTAN

Couvee di prestigio assoluto ottenuta con veri e propri “vigneti di una volta”.

Un vino secco con un bouquet generoso e note di brioche, con una buona lunghezza in bocca.

Composizione

Un vino eccezionale ottenuto da tre varietà di uve bianche molto rare, con vini provenienti da un'unica annata.

Varietà vitigni

Arbanne 40%

Petit Meslier 40%

Pinot Blanc 20%

Invecchiamento

108 mesi.

Millesimato, non dichiarato.

Dosaggio

5 gr.

Degustazione

- **Occhio:** colore giallo oro pallido, luminoso e abbastanza denso, con sfumature verdastre e riflessi giallo brillante.

- **Naso:** esprime un registro terroso con note di zenzero accompagnate da limone e pomelo. Nel complesso molto floreale e fresco, con aromi di agrumi.

- **Palato:** fresco, sviluppa un'acidità di limone. L'insieme forma un blocco compatto e concentrato, che lascia vibrare la sua mineralità gessosa e una freschezza incarnata da aromi di erbe aromatiche.

Abbinamento cibo e champagne

È uno champagne inclassificabile che con il tempo acquista sempre più carattere e precisione. Può essere gustato con caviale, sushi, filetto di Saint-Pierre arrostito e pure di topinambur all'olio di nocciole.

