



CONTRASTE EXTRABRUT BLANC DE PINOT NOIR

“Contrasto” tra un vino bianco prodotto solo con uve nere provenienti da un terroir vocato al Pinot Noir, la Côte des Bar, e il terroir Premier Cru di Bisseuil. Proposta con un basso dosaggio questa cuvée riflette una bella identità tra terroir e savoir-faire.

Composizione

Blanc de noirs con 100% Pinot Noir della Côte des Bar (Bragelogne-beauvoir, Bar sur Seine) e della Montagne de Reims (Bisseuil).

Varietà vitigni

Pinot Noir 100%
di cui il 20% di vini di riserva

Invecchiamento

24 mesi.

Dosaggio

Extrabrut

Degustazione

* **Occhio:** Il colore giallo oro ha la sfumatura del grano. L'effervescenza moderata alimenta una sottile linea di schiuma. L'insieme genera una sensazione di maturità.

* **Naso:** “alla fine dell'estate in un frutteto di pere e mele cotogne”, misto al profumo del miele. All'aerazione, l'espressione si arricchisce di note floreali e di acquavite, su un fondo affumicato. Dopo dieci minuti nel bicchiere, l'autunno si presenta con funghi e frutta secca.

È un naso che ha raggiunto la maturità.

* **Palato:** L'attacco è potente e ampio, corposo e caldo. L'equilibrio si stabilisce rapidamente tra freschezza e vinosità. La struttura complessiva è piacevole e consistente.

Abbinamento cibo e champagne

Carni tenere, ma piuttosto compatte, di una cucina semplice. Si pensi al petto d'anatra al forno, a una bella braciola di vitello, a un fagiano o piccione arrosto. Da provare anche con un Parmigiano.

