

CHAMPAGNE
Aspasie



BRUT DE FÛT

Vinificata esclusivamente in botti di rovere e realizzata con una miscela finemente selezionata, questa speciale cuvée è il risultato di un know-how unico della vinificazione.

È uno champagne profumato e persistente, che combina finezza e struttura.

Una cuvée molto aromatica con note mielate e tostate con note di rosa e frutta secca.

È uno champagne con personalità, per gli amanti degli champagne boisés.

Composizione

Assemblaggio di un monocru con uve selezionate dalle viti più vecchie.

Varietà vitigni

Chardonnay 50%

Pinot Noir 25%

Meunier 25%

Invecchiamento

60 mesi

Dosaggio

6 gr.

Degustazione

- **Occhio:** colore giallo oro pallido, luminoso, con riflessi giallo limone.
- **Naso:** note di legno vanigliato, cacao, nocciola tostata con un accento affumicato.
- **Palato:** fresco e di carattere, con un'effervescenza cremosa e fusa. La lavorazione in legno porta i frutti preservandone la freschezza minerale e la vinosità.

Abbinamento cibo e champagne

È uno champagne potente e vinoso che permette agli amanti dei vini strutturati di esplorare audacie culinarie come capesante alla griglia, torte ai formaggi, risotto al curry, faraona con finferli, spezzatino di vitello ai funghi.