

Vintage Grand Brut

Complejidad, redondez, Frescura

NOTAS VISUALES:

Un color dorado, fuerte, brillante y clara.

NOTAS OLFATIVAS:

Una primera nariz muy fresco y expresivo combina notas espino blanco, lila, flores silvestres blancas y más específicamente sabores frutales como pera, ciruela y ciruelas.

NOTAS SABOR:

El ataque es amplio, sabroso y con una buena vinoso con sutiles notas de vainilla. El final es abierto con la acidez, lo que da este equilibrio fresco. sabores cítricos son articulados en este vino: aromas de tarta de limón y pomelo, complementado con notas de frutas (peras, ciruelas) que confirman la nariz, pero también aromas de frutos secos, nueces frescas en el paladar. El acabado agradablemente persistente, una salinidad refrescante continúa en las notas de limón.

AVISO DE JEAN-PIERRE MAREIGNER, PISTA DE LA CUEVA:

"El año fue particularmente favorable para Pinot que permiten expresar muy bien madura muchas cuerpo, afrutado. "

ALIANZAS Y LA ALIMENTACIÓN:

Esta cosecha se ajusta a la perfección con pescados como la lubina o la sal, frutos secos Saint. Inagua, sino también un cordón o sobre

Mezcla:
Chardonnay 45%
Pinot Negro Grands Crus y
Premiers 55%

Cata: 8 °

Tienda: 6 en adelante



Sans fermentation
malolactique

