

BRUT NOMINE

Assemblaggio

40% Chardonnay, 30% Pinot Nero e 30% Pinot Meunier
75% di vino di 3 anni e 25% di vino riserva
6 crus nel cuore dei Coteaux del Petit Morin, della Côte de Sézanne e della Vallée de la Marne: **Villevénard, Etoges, Broyes, Allemant, Charly sur Marne, Passy Grigny**
30 lotti...

Terreni

Argilloso-calcareo, marna e limo sottili

Viti

Le viti hanno tutte in media 35 anni, a volte più di 70 anni, ed entrambe si fondono creando una perfetta armonia. Il comportamento tradizionale e duraturo del vigneto e la ricerca costante del rispetto dell'ambiente rappresentano la valorizzazione naturale della qualità dei vini, espressione del terroir.

Vinificazione

Fermentazione alcolica e malolattica in botti in acciaio termoregolate
Stabilizzazione tartarica a -4°C per 12 ore seguita da filtraggio fine su Kieselgur

Invecchiamento

30 mesi sui lieviti e 6 mesi dopo la sboccatura

Dosaggio

10g/l

Degustazione

Aromi di limone, note di pesca gialla e di biscotti al burro; al palato risulta ampio e fresco, fruttato croccante su un finale minerale.

Abbinamenti

Ideale per gli aperitivi e le cerimonie.
Risotto agli asparagi verdi e scaglie di parmigiano o tagliatelle fresche ai frutti di mare e crema di mandorle...

