

Harmonie 2011 Brut

Zona di produzione: Épernay

Assemblaggio: 80% Chardonnay, 20% Pinot Noir,
provenienti dalle vigne più antiche del domaine

Tipo di raccolta: Vendemmia manuale

Vinificazione

- Cuvée riservata alle migliori annate
- Dosaggio: Brut

Analisi Sensoriale

- Esame Olfattivo
 - Aromi iniziali di frutta bianca, agrumi e pere confit
 - Evoluzione verso note di miele, frutta secca e pane tostato
 - Sfumature finali di affumicato, caffè e brioche
- Esame Gustativo
 - Acidità vibrante che esalta freschezza e mineralità con note di mandorla e caramello che si intensificano
 - Finale esplosivo con sentori di cioccolato, arancia candita e legno

Abbinamenti Gastronomici

- Perfetto come aperitivo, con salmone affumicato, foie gras o formaggi stagionati

Temperatura di Servizio

- 8° – 10°C

