

Pinot Chevauchet

Joyeuse Brut Premier Cru

Zona di produzione: Moussy

Annata: 2016, 2015, 2014

Vitigno: 80% Meunier, 20% Chardonnay

Tipo di raccolta: Vendemmia manuale

Vinificazione

- Assemblaggio delle vendemmie 2016, 2015, 2014
- Maturazione: oltre 5 anni sui lieviti prima della sboccatura, seguito da oltre 1 anno di affinamento in bottiglia
- Dosaggio: 7 g/l

Analisi Sensoriale

- Esame Olfattivo
 - Profumi rotondi di pasticceria e frutta secca
 - Accenni minerali tipici del terroir
- Esame Gustativo
 - Fresco e seducente, con note burrose
 - Aromi iniziali di miele, seguiti da frutta secca
 - Finale lungo, con eleganti note minerali di pietra focaia

Abbinamenti Gastronomici

- Perfetto con frutti di mare, ostriche, pesce, caviale, formaggi stagionati

Temperatura di Servizio

- 6°C

