

Pinot Chevauchet

Blanc de Noirs Vieilles Vignes Extra-Brut

Zona di produzione: Moussy

Vitigno: 100% Meunier (vigne di quasi 70 anni)

Tipo di raccolta: Vendemmia manuale

Vinificazione

- Mono vendemmia: 2017
- Vinificazione integrale in botti di rovere Bourguignon, senza agitazione
- Oltre 8 anni sui lieviti prima della sboccatura
- Dosaggio Extra-Brut: 3,5 g/L

Analisi Sensoriale

- Esame Olfattivo
 - Naso complesso e fresco, con note fruttate
 - Bouquet di frutti bianchi e gialli
 - Aromi di prugna secca e mela cotogna, con un tocco leggermente salino
- Esame Gustativo
 - Attacco tonificante e gentile
 - Frutta matura e leggermente cotta
 - Finale persistente e salino, che stuzzica le papille gustative

Abbinamenti Gastronomici

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

Temperatura di Servizio

- 8° – 9°C

