

Cuvee Initiales 2014

Zona di produzione: Rilly-la-Montagne

Raccolta: 2013 e 2014

Vitigno: 45% Pinot Noir, 55% Chardonnay

Tipo di raccolta: Vendemmia manuale

Produzione: Edizione limitata di 6.200 bottiglie

Vinificazione

- Maturazione: oltre 96 mesi sui lieviti
- Dosaggio: 7 g/L

Analisi Sensoriale

- Esame Olfattivo
 - Elegante e sfumato, con note di limone, acacia, peonia, bergamotto e brioche
- Esame Gustativo
 - Primo contatto morbido, seguito da una freschezza raffinata
 - Champagne rotondo e armonioso, con acidità limonosa ben integrata
 - Finale fuso e fruttato, di grande equilibrio

Abbinamenti Gastronomici

- Perfetto con frutti di mare, pesce alla griglia e formaggi freschi

Temperatura di Servizio

- 9° – 10°C

