



# PRESTIGE

## CUVÉE LOUISE 2004

### Il capolavoro assoluto

**Vitigno:**

65% Chardonnay e 35% Pinot Noir.

**Zona di provenienza/sottozona:**

la Cuvée Louise trova origine da 3 Grands Crus: Avize e Cramant per lo Chardonnay, Aÿ per il Pinot Nero.

**Maturazione sui lieviti:** minimo 10 anni.

**Dosaggio:** Brut.

**NOTE DI DEGUSTAZIONE**

**Colore:** colore giallo brillante che sfuma verso riflessi dorati, segno di una bella complessità e vivacità. Perlage finissimo, elegante e persistente.

**Caratteristiche olfattive:** ricco, generoso ed armonico, con note floreali ma anche di frutta a polpa bianca ravvivate da setosi tocchi speziati, ma anche sensazioni di lievito che richiamano il biscotto e donano a questo Champagne un fascino estremo.

**Caratteristiche gustative:** ampio, fresco e con una sensazione vellutata che gli conferisce armonia ed un perfetto equilibrio, con sentori di burro di nocciole, di lievito e di frangipani, il tutto accompagnato da un'acidità finemente controllata. Finale lungo che ne esalta la finezza, la purezza e la nobiltà.

**Abbinamento:** adatto ad essere degustato da solo o abbinato a raffinate esperienze di alta gastronomia.

**Temperatura di servizio:** 8 - 10°C.

**Formati disponibili:**

Bottiglia 0,75

Magnum 1,5

Jéroboam 3

Mathusalem 6

Salmanazar 9

Thierry Gasco  
Chef de Cave - Enologo della Maison Pommery

