



## BRUT E.O. TÊTE DE CUVÉE

### Premium Cuvée

**Vitigno:**

*l'assemblaggio privilegia lo Chardonnay.*

**Zona di provenienza/sottozona:**

*dai migliori Crus della Côte des Blancs.*

**Maturazione sui lieviti:** 24/30 mesi.

**Dosaggio:** Brut.

**NOTE DI DEGUSTAZIONE**

**Colore:** giallo tenue con lievi riflessi verdi cristallini. Perlage fine e persistente.

**Caratteristiche olfattive:** sviluppa un ampio bouquet di aromi. Alle note di fiori bianchi si aggiungono quelle di frutti (mela verde, pera e albicocca secca), agrumi (limone e pompelmo) con un finale di sfumature di brioche e pane tostato.

*Si evolve poi su note di frutta matura e marmellata.*

**Caratteristiche gustative:** palato leggero fine ed equilibrato. Champagne vivace e di nerbo, ma senza aggressività. Palato ampio e persistente. Complessità ed equilibrio definite dallo Chardonnay.

**Abbinamento:** Champagne che si accompagna con la cucina internazionale.

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

**Formati disponibili**

¼ Bottiglia 0,20

½ Bottiglia 0,375

Bottiglia 0,75

Magnum 1,5

*Dominique Pichart*  
Chef de Cave della Maison Vranken

