

BRUT CUVÉE IMPÉRATRICE

Vitigno:

80% Chardonnay - 20% Pinot Nero.

Zona di provenienza:

Tour sur Marne, Montagne de Reims.

Maturazione sui lieviti:

24/30 mesi.

Dosaggio: Brut.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore: colore giallo dorato con riflessi brillanti. Effervescenza delicata e persistente.

Caratteristiche olfattive: i primi profumi percepiti sono floreali, note di fiori bianchi e acacia, di fine complessità. Si evolve verso note speziate di frutta secca, cannella, ma anche di miele. La fragranza percepita è al tempo stesso raffinata e sottile, ma potente e avida.

Caratteristiche gustative: il gusto è molto piacevole. Al palato è setoso e fruttato, note tostate di caffè e cacao. Si avverte un interessante equilibrio tra morbidezza, finezza, generosità e vivacità. Questo Champagne è ampio dotato di una buona lunghezza al palato con una finitura elegante.

Abbinamento: primi piatti e carni.

Temperatura di servizio: 8 - 10°C.

Formati disponibili:

Bottiglia 0,75

