

BRUT BLANC DE BLANCS

Assemblaggio

100 % Chardonnay
65% di vino di 4 anni e 35 % di vino riserva di oltre 5 anni
3 crus/villaggi dei Coteaux del Petit Morin e della Côte de Sézanne:
Etoges, Villevenard, Allemant
5 lotti: **Le Four à Chaux, Le Petit Val, Macheret, Tout y Brûle, Les Clos Prieur**

Terreni

Argilloso-calcareo e silici

Viti

I lotti, che hanno dai 20 ai 45 anni, sono in riconversione verso pratiche vitivinicole rispettose dell'ambiente, inerbimento e apporti nutritivi naturali, lavori meccanici dei terreni, con l'obiettivo di dare sempre ai vini quell'aspetto qualitativo tipico del terroir.

Vinificazione

Fermentazione alcolica e malolattica in botti in acciaio termoregolate
Stabilizzazione tartarica a -4°C per 12 ore seguita da filtraggio fine su Kieselgur

Invecchiamento

48 mesi sui lieviti e 12 mesi dopo la sboccatura

Dosaggio

9 g/l

Degustazione

Aromi di brioche e miele accompagnati da note floreali fresche e selvagge. Una mineralità elegante e la complessità lasciano a questo vino un potenziale di conservazione superiore ai dieci anni.

Abbinamenti

Carpaccio di noci di capesante agli agrumi, branzino arrosto con finocchi ed erbe fresche, o semplicemente servito con delle sfoglie calde durante un aperitivo.



