



CUVÉE HARMONIE EXTRA BRUT

Biologico
Blanc de Blanc

Alla vista presenta un colore giallo paglierino, perlage continuo ed elegante.

Al naso una spiccata mineralità con sentori di iodio e pietra focaia, aromi di frutta bianca, in particolare pesca e melone, cenni di cedro candito.

In bocca risulta sapido, quasi marino, morbido ed elegante.



Denominazione: Champagne

Tipologia: Extra Brut

Uve: 10% Pinot Blanc e 90 % Chardonnay

Area: Bragelonne - Beauvoir Côte des Bar - France



VIGNA

Suolo: Argilloso

Altimetria ed esposizione: 160 - 180 m.s.l.m.

Età dei vigneti: 30 anni

Sistema di allevamento: Guyot

Vendemmia: Manuale



SERVIZIO

Temperatura di servizio: 10 - 12 °C

Abbinamenti: Formaggi saporiti a pasta molle, primi piatti a base di frutti di mare e bottarga, secondi di pesce azzurro anche fritto.

CERTIFICAZIONI



CANTINA

Vinificazione: In bianco con rifermentazione in bottiglia.

Affinamento sui lieviti per minimo 40 mesi

Grado alcolico: 12 % vol.

Zuccheri: 3,5 g/l



DEGUSTAZIONE

Vista: Colore giallo paglierino, perlage continuo ed elegante.

Olfatto: Spiccata mineralità con sentori di iodio e pietra focaia, aromi di frutta bianca, in particolare pesca e melone, cenni di cedro candito.

Gusto: Sapido, quasi marino, morbido ed elegante.

Note: Vino caratterizzato da una importante complessità evolutiva: per più di mezz'ora dal momento dell'apertura continua a proporre note aromatiche e retro-olfattive sempre nuove. Per apprezzare a pieno questo Champagne suggeriamo di dedicarci il tempo necessario, avendo la pazienza e la curiosità di attendere il lento evolversi del vino nel bicchiere.