

CŒUR DES BAR- 75 CL



Assemblaggio:

Vitigni: 100% Pinot Noir

Proveniente solo da vigneti che, da circa 20 anni, sono gestiti nel totale rispetto dell'ambiente e da vigneti selezionati, alcuni delle quali in conversione biologica. Realizzato solo con le prime spremiture, la migliore qualità possibile.

Origine: Pinot Noir della Côte des Bar.

Vini di riserva: 20 %

Vinificazione e Affinamento:

Vinificazione: fermentazione alcolica in vasche di acciaio inox seguita subito dalla fermentazione malolattica.

Imbottigliamento e « presa di spuma »: dalle 6 alle 8 settimane

Affinamento in cantina: 3 anni dalla vendemmia

Sboccatura: dalle 4 alle 5 settimane

Ulteriore affinamento in cantina dopo il dosaggio: 3 mesi prima della commercializzazione

Dosage : 8 g/l (à +/- 1g) - **BRUT**

Liqueur realizzata con vini invecchiati in botti di rovere grandi.

Caratteristiche sensoriali:

Colore oro brillante e intenso.

Un naso fresco, ricco e potente rivela aromi di frutti maturi.

Al palato è succoso e ha una perfetta armonia tra le note espressive di frutti bianchi e rossi, con un finale raffinato e fresco.

Una sensazione di carne, pienezza e profondità ricorda il radicamento delle viti nel terroir della Côte des Bar.

Uno Champagne fruttato con finezza e struttura.

Aromi chiave: pera, brioche.

Simbologia:

Temperatura di servizio: 8/10°C.

Champagne & Sensazioni: Intensità – Rotondità - Complessità

Champagne & Circostanze: Aperitivo – Pranzo in campagna

Champagne & Cibo: Pollo arrosto al tartufo - Carni bianche delicate - Pesci d'acqua dolce - Formaggi - Saint-Honoré

Champagne & Musica: un brano di Emmanuel Chabrier.

Riconoscimenti internazionali:

93/100	International Wine Challenge – GB
92/100	James Suckling – US
91/100	Meininger Verlag – DE
Gold Medal	Guide Gilbert & Gaillard - FR
17,5 / 20	Vinum - CH