



MARQUIS DE
LA FAYETTE

BRUT NATURE

BODEGAS RIOJANAS, S.A.
GRUPO

DESCRIPCIÓN

Armonía de variedades ancestrales compuesto por 60% Chardonnay y 40% Pinor Noir. A.O.C. Champagne.

VIÑEDO

Son pequeños viñedos viejos orientados Norte- Sur, ubicados en parajes de belleza singular, donde prevalece la fortaleza del paraje, como factor clave de aporte de varietalidad de las uvas cultivadas. Pinot Noir esta ubicada en las zonas frias, casi donde esta variedad expresa toda su potencialidad en suelos de base arcillo calcáreos. La variedad Chardonnay se desarrolla en suelos "creta" o calcáreos, que son muy porosos, actúan como una esponja, almacenando agua para los veranos más cálidos y drenando bien el agua en momentos de lluvia. La viticultura se orienta a preservar la biodiversidad y la fauna entomológica. No se aplican insecticidas y se favorece el cultivo de cubiertas vegetales en el suelo para evitar la erosión y la degradación de los mismos,

VENDIMIA

La vendimia manual empieza a finales de agosto, de forma escalonada en el tiempo y las variedades; se inicia habitualmente con la selección de la variedad "Chardonnay", y finaliza a principios de Octubre con la variedad "Pinot Noir". La altitud y el clima donde se cultivan las vides tienen influencia en la decisión de la recogida de las uvas.

VINIFICACIÓN

La primera fermentación del vino base se realiza en depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada. La segunda Fermentación dura una media de 2 meses, para pasar a envejecer en posición acostada. Al final del invierno el "chef de cave" procede a la composición de la "cuvée" haciendo el ensamblaje.

MADURACIÓN

Crianza entre 2-3 años

NOTAS DE CATA

Color dorado con destellos brillantes. Su efervescencia es un elegante hilo conductor de la finura de sus burbujas.

En nariz se presenta vertical, las notas de frutas frescas y ligeramente ácidas dan paso a las notas de frutas maduras exóticas y cítricas que terminan con una explosión aromática a manteca, cacao y vainilla.

En el paladar deleita el sentido del gusto, se funde su elegancia y el romanticismo francés. Su perfecta sintonía de matices envuelve nuestros sentidos con los más deliciosos sabores a frutas frescas ácidas ensambladas con una gran mineralidad. A su paso por boca vuelve a sorprender con sabores notas frescos, dulces y vibrantes que terminan la experiencia sensorial iniciada al abrir la botella.

