

DESCRIPCIÓN

60% Pinot Noir, 35% Chardonnay, 5 % de Pinot Meunier.

VIÑEDO

El 8% del Pinot Noir proviene del prestigioso municipio Gran Cru de Bouzy enclavado en el corazón de la Montagne de Reims cuyo subsuelo profundo y calcáreo le imparte una expresión frutal y mineral. El resto procede de la región Côtes des Bar-Aube.

El Chardonnay es originario de la región de Côte des Blancs. Las vides reposan en un suelo de base calcárea predominante que permite una buena maduración.

El Pinot Meunier está plantado en el Vallée de la Marne aprovechando las características de los suelos arcillosos que se mantienen más fríos aportando frescura y acidez.

VENDIMIA

Las “cuadrillas” de trabajadores se esfuerzan en seleccionar los mejores racimos. El proceso roza la artesanía, desde el corte con la tijera hasta su depósito en las cajas de 50Kg. Una vez llenas se trasladan a la bodega en el menor tiempo posible. De este modo, se preserva al máximo la temperatura y el carácter varietal.

VINIFICACIÓN

Los mostos se extraen por maceración con las pieles de la uva (48- 72 horas).

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 horizontal. Al final del invierno el “chef de cave” procede a la composición de la “cuvée” haciendo el ensamblaje.

MADURACIÓN

Envejecimiento de 2 años en bodega.

NOTAS DE CATA

De color rosa pálido en el que se aprecian ligeros destellos a cobre. Sus burbujas suben delicadamente formando una corona persistente.

En nariz destila glamour y elegancia sumergiéndote en una explosión de flores variadas (jazmín, rosa y orquídeas) que evocan al paisaje de los viñedos, y se entrelazan con las notas frutales de las fresas.

Su paso por el paladar nos hace vivir una explosión de frescura. En boca los sabores a fresa se fusionan con los sabores cítricos de limón recién exprimido, pomelo rosado y mandarina que abren el paso a las notas minerales

