BLANC DE NOIRS GRAND CRU

En busca de la exigencia

El ensamblaje de la fortaleza y la calidez de Bouzy y Ambonnay con la frescura y la tensión de Verzy y Mailly resulta en un vino equilibrado, complejo, cálido y aéreo.

MARIDAJES

Su elegancia natural le permite adaptarse a infinidad de situaciones. Su fortaleza alcanza todo su esplendor en carnes como, por ejemplo, un solomillo de ternera asado o un buey al estilo Rossini con setas.

CATA

Vista: hermoso color amarillo con reflejos rojizos que no abandona sus grandes orígenes de pinot noir madura.

Olfato: la nariz es intensa, marcada en primer lugar por el pomelo rosa y el melocotón de viña, seguida del ciruelo damasceno y frutas más suaves y exóticas. Madurez y complejidad son los aspectos destacados de esta nariz con carácter.

Gusto: la boca se revela refinada y elegante. La efervescencia cremosa se funde en un vino atlético y dinámico. Mineralidad, salinidad, pinceladas amargas y especias en el final conforman un vino macizo a la vez que elegante.

ENSAMBLAJE

100% Pinot Noir (Bouzy, Ambonnay, Verzy, Mailly-Champagne