



BRUT Aÿ GRAND CRU



UVE

50% Pinot Noir e 50% Chardonnay, da un'unica annata.

TERROIR

Il Pinot Noir è proveniente dal lieu-dit Chauffour ad Aÿ, lo Chardonnay dal lieu-dit La Croix, sempre ad Aÿ.

Tutte le uve provengono da vecchie vigne Grand Cru (di età compresa tra i 30 ed i 60 anni) che crescono su un terreno argillo-calcareo.

VINIFICAZIONE

Attenta selezione dei primi succhi (cuvée) della spremitura. Fermentazione alcolica e malolattica in cuve di acciaio smaltato. Per una maggiore qualità e potenza aromatica, i vini non vengono filtrati. Affinamento di 11 mesi in cuve in acciaio smaltato prima dell'imbottigliamento. Invecchiamento di due anni in cantina.

DOSAGGIO

4 g/l

DEGUSTAZIONE

Un naso sensuale e generoso. Il Pinot Noir si esprime con profumi di frutti rossi e neri molto maturi uniti ad un tocco di spezie. Lo Chardonnay, invece, rivela profumi di agrumi, mela, pera e fiori bianchi. Lo Champagne esprime una bella maturità con delicati aromi di miele e caramello. La bocca diventa poi ampia e calda con una bella effervescenza. Un finale intenso e deliziosamente speziato (pepe e anice, la firma del vigneto Aÿ).