



EXPRESSION INITIALE BRUT



VIGNETO D'ORIGINE

100% di Montgueux, comune a 9 km da Troyes.

SUPERFICIE DELLA VIGNA DEDICATA A QUESTO VINO

Minimo 4,5 ettari ogni anno.

ETÀ MEDIA DELLA VIGNA

25 anni.

UVE

60% Pinot Noir, 40% Chardonnay.

VENDEMMIA

Manuale.

TECNICA DI COLTIVAZIONE

Agricoltura ragionata.

RESA PER ETTARO

10.500 kg o 8.900 bottiglie.

VINIFICAZIONE

Pigiatura nelle immediate vicinanze della vigna. Fermentazione alcolica in contenitori termoregolati, parcelle separate, fermentazione malolattica non appena termina la fermentazione alcolica.

ASSEMBLAGGIO

In ciascuna annata si assembla approssimativamente il 125% della quantità utilizzata, il 25% supplementare servirà da base per l'assemblaggio dell'annata successiva, cosa che permette una buona costanza aromatica del vino nelle diverse annate. Affinamento in bottiglia oltre 36 mesi.

CANTINA

Crayères (cavità calcaree) 12 metri sotto suolo, con una lunghezza di 1,3 km.

NUMERO DI BOTTIGLIE PRODOTTE

25.000 bottiglie.

ZUCCHERO RESIDUO

7,00 grammi/litro.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

L'assemblaggio con il Pinot Noir apporta un'aromaticità più corposa, che si afferma già dall'entrata in bocca. È consigliabile degustarlo un po' più fresco di uno Chardonnay in purezza, a 7 o massimo 8 °C soprattutto se servito come aperitivo. Può essere servito attorno ai 10 °C se accompagna carni bianche o un piatto agrodolce.