



## BRUT RÉSERVE 1<sup>er</sup> CRU



### UVE

75% Pinot Noir e 25% Chardonnay, di norma per il 70% da uve dell'annata e per il 30% da vino di riserva delle annate precedenti.

### TERROIR

Vigne nei comuni di Ay (Grand Cru), Mutigny (Premier Cru) e Avenay Val d'Or (Premier Cru), di età tra i 4 ed i 50 anni e che crescono su terreni calcarei e argilloso calcarei. Le viti più giovani donano al vino leggerezza e freschezza, mentre quelle più anziane apportano al vino rotondità, concentrazione e potenza.

### VINIFICAZIONE

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

Sentori voluttuosi di caramello, mandorle e nocciole tostate.

Il Pinot Nero maggioritario impone la sua generosità con profumi di frutti rossi e neri canditi, sottolineati da sfumature di mela e pera cotte, delicate testimonianze dello Chardonnay. Finale sapido e minerale, ravvivato da sottili spezie. Bella lunghezza in bocca.