



BLANC DE NOIRS “LE CLOS D’HORTENSE” Aÿ GRAND CRU MILLÉSIMÉ



UVE

100% Pinot Noir, da un'unica annata.

TERROIR

Questo Blanc de Noir proviene dall'apezzamento “Le Clos d'Hortense” di sole 30 are, nel villaggio di Aÿ, Grand Cru e di proprietà della famiglia da diversi secoli. Il vigneto è stato piantato nel 1974. Come suggerisce il nome, è circondato da pareti di gesso che riflettono i raggi del sole e donano calore e luce alle viti.

VINIFICAZIONE

Raccolta attenta delle uve alla vendemmia e selezione del primo mosto (cuvée) dalla pigiatura. Fermentazione alcolica e malolattica in tini di acciaio smaltato. Per una maggiore qualità e potenza aromatica, questo vino non è filtrato. Affina per 7 anni in cantina prima della sboccatura.

DOSAGGIO

4 g/l

DEGUSTAZIONE

Generosità sensuale. Caldi aromi di miele e pane tostato, firme della maturità dello champagne ottenuta dal lungo invecchiamento delle bottiglie. Successivamente, i profumi di frutti rossi e neri punteggiati da spezie dolci ci trasportano, pura espressione del Pinot Noir.