



Champagne Art De Vigne Extra Brut

2010



Regione

Crus della Montagne de Reims: Berru, Montbré (1er cru) e della Vallée de la Marne: Avenay Val d'Or (1er cru). Terreni a predominanza argillo-calcareo.



60% Chardonnay, 20% Pinot Nero, 20% Meunier



Vendemmia manuale.



Vinificazione

Vinificato e affinato in barrique di rovere per 8 mesi.



Affinamento

Dopo la conversione malolattica parziale, affina per 13 anni sui propri lieviti nelle cantine della maison.



Grado alcolico 12% vol

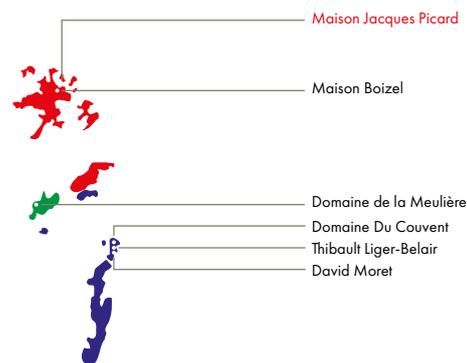
Dosage 4 gr/l



Elegante e complesso, con aromi tostati, burrosi e di nocciola, che rivelano note di agrumi e spezie. I piccoli frutti rossi sono presenti, con una complessità derivante dall'affinamento in botti e dal lungo invecchiamento sui lieviti. Al palato unisce potenza e complessità, allo stesso tempo ampio e preciso. Il finale è lungo e salino.



Questo vino si abbina splendidamente a piatti a base di pesce saporito, come salmone affumicato o tonno scottato, che esaltano le note tostate e burrose. Perfetto con carni bianche, come un tacchino arrosto o pollo al forno, che si armonizzano con la sua complessità. Ideale anche con piatti a base di funghi, come un risotto ai porcini, che richiama le sue note di nocciola. Ottimo infine con formaggi a pasta molle e affinati, come il Brie o il Comté, che valorizzano il finale lungo e salino.



750 ml
1,5 L



Distribuito in Italia da