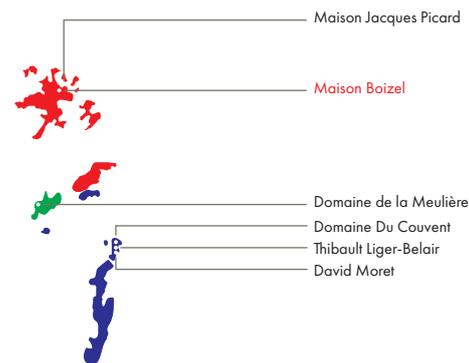




Joyau

2008



Regione

Joyau è prodotto esclusivamente con uve provenienti da Grands e Premiers Crus: uve di Pinot Nero di Mailly, Cumières e Chigny-les-Roses, e uve di Chardonnay di Avize, Chouilly e Vertus.



60% Pinot Nero, 40% Chardonnay



Viene utilizzato solo mosto fiore per questo vino.



Vinificazione

La vinificazione viene effettuata parcella per parcella, con una piccola percentuale (10%) in legno.



Affinamento

Il vino viene poi affinato per 14 anni sui suoi lieviti prima della sboccatura. Per preservare la tipicità di questa grande annata, viene poi effettuato un leggero dosaggio di 3g/L.



Grado alcolico 12,5% vol

Dosage 3 gr/l



A livello visivo, questo vino presenta una tonalità dorata brillante con piccole bollicine persistenti. Il bouquet si apre con una vasta gamma di aromi eleganti e generosi. Mostra sottili note bilanciate di mandorla, frangipane, arancia candita e brioche. Al palato, il vino è complesso, con una bellissima intensità, sorretto da una texture setosa e raffinata. In un finale brillante, la ricchezza degli aromi si fonde con delicatezza, e la pienezza con la freschezza.



Joyau si può accompagnare con antipasti eleganti come una tartare di salmone con agrumi o ostriche fresche, esaltando la freschezza e la vivacità del vino. Per i piatti principali, si sposa bene con una sogliola al burro e mandorle o cappesante scottate con una crema di porri, in grado di valorizzare la texture setosa dello champagne. Per i formaggi, è ideale con formaggi a pasta molle come il Brie de Meaux o un Camembert poco stagionato, che esaltano le note di brioche e frangipane.



750 ml

