



# Brut Réserve



## Regione

Le uve utilizzate per la composizione del Brut Réserve provengono da una trentina di crus.



40% Pinot Nero, 35% Chardonnay, 25% Meunier



Il vino è ottenuto esclusivamente con la prima pressatura.



## Vinificazione

Ai vins clair dell'annata vengono aggiunti il 40% di vini di riserva provenienti dalle due vendemmie precedenti, conservati in vasche e in botti grandi (circa il 4%).



## Affinamento

Il vino viene affinato per 3 anni sui propri lieviti.



**Grado alcolico** 12% vol

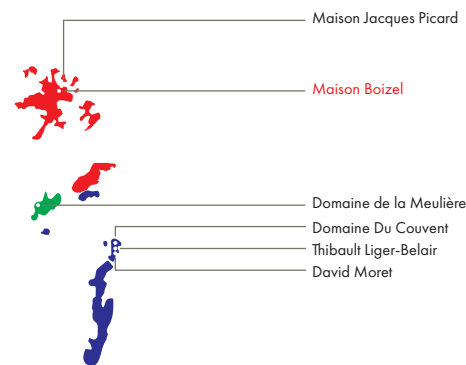
**Dosage** 7 gr/l



La veste, di colore oro paglierino, è brillante e limpida. L'effervescenza è di grande finezza. Il naso è espressivo e fresco: si apre su sentori di fiori bianchi (biancospino), per poi evolvere su una piacevole atmosfera fruttata ed elegante, con note di pesca bianca, albicocca, oltre a tocchi di agrumi e pasticceria. In bocca, la materia è seducente, fresca e morbida, ben equilibrata. Gli aromi si confermano e rivelano note più concentrate di pera confit e miele d'acacia. Il finale è ricco e di una bella persistenza.



**Brut Réserve** si abbina perfettamente a piatti raffinati a base di pesce, crostacei e frutti di mare, esaltandone la freschezza e la delicatezza. Ideale anche con carni bianche in salsa leggera, formaggi a pasta molle e dessert a base di frutta, grazie alle sue note eleganti e alla persistenza aromatica.



750 ml  
1,5 L

