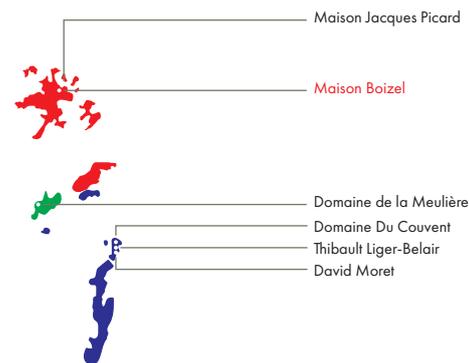




# La Montagne Blanc De Noirs Premier Cru



## Regione

Il Blanc de Noirs La Montagne è prodotto esclusivamente con Pinot Nero proveniente dai migliori terroir della Champagne per questa varietà, tra cui Cumières, Mailly e Chigny-les-Roses.



100% Pinot Nero



Particolare attenzione viene prestata durante la vendemmia per garantire che le bucce delle uve non colorino il mosto, che rimane così perfettamente bianco.



750 ml



## Vinificazione

Vinificazione in acciaio a temperatura controllata. Il 20% della cuvée è vino di riserva. Viene svolta conversione malolattica.



## Affinamento

Il vino matura per 3 anni sui propri lieviti nelle cantine della maison Boizel.



**Grado alcolico** 12% vol

**Dosage** 6 gr/l



Il colore è un intenso giallo dorato brillante con riflessi ambrati. Le bollicine, vivaci, fini e cremose, formano un anello consistente. Il naso rivela una grande ricchezza aromatica, con sentori caldi di frutta matura (pera, frutti rossi, albicocca) e brioche. Al palato, il vino è sorprendentemente fresco e corposo, con una texture setosa e molto raffinata. Si sviluppano sottili e armoniose note di frutta, pasticceria e miele. Il finale è fresco e dominato dalla frutta.



**La Montagne Blanc De Noirs Premier Cru** si abbina splendidamente a piatti strutturati e raffinati come anatra glassata, carré di agnello al forno o quaglie arrosto. Ottimo anche con formaggi stagionati e dessert a base di frutta secca o crostate di albicocche.

