

“Le generazioni passate hanno capito cose che noi impiegheremmo tempo a capire, ed è giusto rispettarle.” Rodolphe Pétters



L'Esprit Blanc de Blancs Grand Cru Extra Brut

Chardonnay

Varietà Chardonnay.

Vigneti Questa cuvée millesimata nasce dall'assemblaggio di quattro parcelle situate nei migliori crus della Côte des Blancs di Le Mesnil, Avize, Cramant e Oger.

Vinificazione La pressatura delle uve è soffice e lenta per isolare il mosto fiore che darà vita alla cuvée. La fermentazione alcolica avviene in piccole vasche in acciaio inox a temperatura controllata, mantenendo separate le diverse partite a seconda dei terroirs di provenienza. L'affinamento sulle fecce fini è seguito dall'assemblaggio delle varie cuvées. L'invecchiamento in cantina al riparo da fonti di luce ed a temperatura costante garantisce una lenta maturazione e la formazione degli aromi terziari. Il dosage è di 4,5/5,5 g/L.

Caratteristiche Prodotto esclusivamente nelle migliori annate, questo Champagne è caratterizzato da un equilibrio tra freschezza, purezza e potenza che solo i migliori Chardonnay possono rivelare.

Tipologia Bianco Champagne blanc de blancs

Zona di produzione Francia Champagne Côte de Blancs

Denominazione d'origine AOC Champagne

Vitigno Chardonnay