



## BRUT Grande Réserve

---

*Il simbolo della Maison da sempre,  
la sua firma. L'espressione della freschezza  
dello stile Comte de Montaigne.*

---

### Assemblage:

70% Pinot Noir e 30% Chardonnay.

### Vinificazione:

Il metodo utilizzato consiste nell'operare una doppia fermentazione del mosto a temperatura controllata e con la seconda fermentazione in bottiglia. L'invecchiamento sui lieviti è più del triplo di quello consentito dal disciplinare (15 mesi), questo per dare maggiore complessità ai vini. L'invecchiamento va da 3 a 4 anni. La finezza del perlage delle nostre Cuvée si spiega con questo lungo invecchiamento, con una materia prima nobile e una temperatura di cantina perfettamente controllata (fresca e costante).

### Degustazione ed Aromi:

**Occhio:** Colore oro chiaro con un perlage vivace ricco di bolle fini e persistenti. **Naso:** Aromi di grande intensità, ricchi e fruttati. Profumi di frutta bianca come mela, pera e pesca. **Bocca:** Dominante di freschezza, unisce con armonia rotondità e lunghezza persistente. **Degustazione:** L'assemblage di due raccolti gli conferisce grande freschezza e un gusto fruttato che lo rende equilibrato sia al naso sia in bocca. Di bella lunghezza e di grande minerali.

### Identità Tecnica

STRUTTURA	
Pinot Noir .....	70%
FINEZZA E FRESCHEZZA	
Chardonnay .....	30%
VINI DI RISERVA	
Assemblage .....	da 25 al 28%
DOSAGGIO	
Brut .....	7 G/L

TEMPERATURA DI SERVIZIO	circa 9°C
POTENZIALE DI INVECCHIAMENTO	3 Anni

---



COMTE  
DE MONTAIGNE  
CHAMPAGNE

---

Via Molino delle Armi 7 - 20123 Milano - ITALY  
comtedemontaigne.com