



EXTRA BRUT *Grande Réserve*

*Il culmine filosofico e gustativo.
L'espressione della purezza dei sapori naturali
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), quello 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:

Ochio: Colore oro chiaro con un perlage vivace ricco di bolle fini e persistenti. **Naso:** Gli aromi al primo sentore svelano gli agrumi di pompelmo, limone e poi si percepiscono gli aromi di frutta bianca come la pesca, la pera e la mela. **Bocca:** L'attacco è vivo, grazie allo scarso dosaggio che permette di rispettare l'autenticità del vino. Bocca ampia, lunga lasciando un finale molto netto. **Degustazione:** Svela una sensazione di grande purezza, catturata in tutta la sua freschezza, confermando l'impressione olfattiva. Unisce con armonia acidità, lunghezza e mineralità.

Identità Tecnica

STRUTTURA

Pinot Noir 70%

FINEZZA E FRESCHEZZA

Chardonnay 30%

VINI DI RISERVA

Assemblage da 25 al 28%

DOSAGGIO

Brut 3 G/L

TEMPERATURA DI SERVIZIO circa 11°C

POTENZIALE DI INVECCHIAMENTO 3 Anni



COMTE
DE MONTAIGNE
CHAMPAGNE

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