Généalogie

L'annata 2008

L'annata 2008 è stata simile alla 2012, ma leggermente più omogenea. La qualità delle uve è stata eccellente.
A livello di condizioni climatiche, il 2008 è stato prevalentemente fresco con una primavera piovosa.
Il mese di Maggio è stato soleggiato, seguito però dai frequenti temporali che hanno caratterizzato la stagione estiva.
Settembre è stato un mese fresco e le escursioni termiche tra il giorno e la notte hanno permesso allo Chardonnay di avere un'alta concentrazione di zuccheri.
La temperatura di 20°C durante la giornata ha conservato un piacevole equilibrio che ha controbilanciato lo spessore zuccherino, permettendo alle potenzialità del Vintage di essere al massimo.

Dosaggio: 5 g/l
Gradazione alcolica: 12% vol.
Sboccatura: settembre 2022
Potenziale di invecchiamento: 20 anni

Note di degustazione

L'annata 2008 si presenta in un delicato colore giallo cristallino con riverberi d'oro antico e un perlage fine e persistente.
Al naso è elegante e complessa, grazie al lungo invecchiamento sui lieviti. Note di brioche calda e aromi di crostata, vaniglia, miele, pasta di mele cotogne e scorza di cedro si susseguono con golosità.
In bocca è rinfrescante e leggera con piacevoli sensazioni di agrumi gialli maturi e prugna.
La schiuma è cremosa con un'elegante bollicina.
Il terroir argilloso-calcareo conferisce una grande mineralità e un'eccezionale persistenza aromatica con belle note di arancia rossa.

COMTE
DE MONTAIGNE
CHAMPAGNE