



CUVÉE SPÉCIALE

Brut

*La quintessenza del Pinot Noir.
L'espressione unica ed affascinante
dello stile Comte de Montaigne.*

Assemblage: 100% Pinot Noir.

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 è di 67 mesi, di cui 12 mesi in botte di legno. 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 scuro con un perlage vivace ricco di bolle fini e persistenti. **Naso:** Gli aromi al primo sentore sono nettamente la frutta rossa. Prendendo l'aria, si esaltano i profumi di frutta nera accompagnati dai sottili aromi di spezie e di crosta di pane. **Bocca:** Svela una sensazione ampia e finemente boscosa, confermando l'impressione olfattiva. Un equilibrio sottile tra complessità e finezza. **Degustazione:** Si viene stupiti dalle note di pane tostato. Si possono percepire accenni di mele ancora sull'albero, frutta matura e secca. Inconfondibile anche l'eccezionale freschezza al palato, esaltata dalla complessità di bollicine fini ed eleganti.

Identità Tecnica

STRUTTURA
Pinot Noir 100%
FINEZZA E FRESCHEZZA
Chardonnay 0%
VINI DI RISERVA
Assemblage da 25 al 28%
DOSAGGIO
Brut 8 G/L

TEMPERATURA DI SERVIZIO circa 9°C

POTENZIALE DI INVECCHIAMENTO 10 Anni



COMTE
DE MONTAIGNE
CHAMPAGNE

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