



CUVÉE SPÉCIALE

Brut

*La quintessence du Pinot Noir.
L'expression unique et captivante
du style Comte de Montaigne.*

Assemblage: 100% Pinot Noir.

Vinification:

La méthode utilisée est la méthode dite champenoise qui consiste à réaliser deux fermentations du moût à température contrôlée. La deuxième fermentation advient en bouteille. Le vieillissement sur lies est trois fois plus long que le minimum consenti par le cahier des charges (15 mois). Cela afin d'assurer la complexité des vins. Le vieillissement en cave est de 60 mois pour cette cuvée dont 12 mois en fût de chêne. La finesse de son perlage s'explique par une matière première noble, par un long vieillissement en cave et par une température de cave parfaitement contrôlée (fraîche et constante).

Dégustation et Arômes:

A l'œil: robe or foncé. Son perlage est vif, riche de bulles fines et persistantes.
Au nez: arômes de fruits rouges et de fruits noirs tel que la mûre, accompagnés par de subtils arômes d'épices, de terres et de feuilles. A l'aération, émanent des touches de croûte de pain.
En bouche: dévoile une sensation ample et d'un fin bouillonnement confirmant l'impression olfactive. La complexité et la finesse s'équilibrent avec subtilité.
Dégustation: On se laisse surprendre par des notes de massepain et de pains d'épice. On pourra aussi percevoir des notes de pomme encore sur l'arbre, de fruits mûrs et de fruits secs. Incomparable l'exceptionnelle fraîcheur au palais, exaltée par la complexité d'une bulle fine et élégante.

Identité Technique

STRUCTURE	
Pinot Noir	100%
FINESSE ET FRAÎCHEUR	
Chardonnay	0%
VINS DE RÉSERVE	
Assemblage	de 25 à 28%
DOSAGE	
Brut	8 G/L

TEMPÉRATURE DE SERVICE	environ 9°C
POTENTIEL DE GARDE	10 Ans



COMTE
DE MONTAIGNE
CHAMPAGNE