

CHAMPAGNE EXTRA BRUT LES HORIZONS

Vitigno: Chardonnay 100%

Territorio: Mesnil sur Oger Grand Cru - Cuis 1^{er} Cru - Etrechy 1^{er} Cru - Vitry

Vinificazione: Blend di quattro grandi terroir bianchi - Base di vini 2018 e vino di riserva Cuis 2017

80% in tini - 20% in botti - Merrain della foresta di Argonne - 10 mesi di affinamento sulle fecce fini

Senza fermentazione malolattica. Affinamento in bottiglia sui lieviti per 2 anni.

Degustazione: Un naso molto fine con una bella e delicata mineralità con primi sapori di fiori bianchi e frutti bianchi dominati dalla composta di mele.

Con l'aerazione arrivano leggere note burrose, mandorla fresca e succo di limone fresco, poi con il passare del tempo un bel tocco esotico che evoca l'ananas.

Al palato è molto fine e delicato, la mineralità e la freschezza sono estremamente ben padroneggiate così come il dosaggio.

Gli aromi di mandorla dolce, frutta bianca (mela, pera, pesca bianca) e agrumi si fondono perfettamente con il bel tocco salino e iodato che scandisce la bocca.

Il finale è lungo e ricco con una bella patina.

Dosaggio: 1,5 g/l.

Alcol 12%

Temperatura di servizio 8/10°

Perfetto come aperitivo, accompagnerà facilmente ostriche, pregiati pesci al cartoccio e crostacei.

