

CHAMPAGNE EXTRA BRUT SEIGNEUR GÉNOD

Proveniente dalle terre di Lord Génod, ex proprietario del castello di Montgenost. Un Blanc de Blancs prodotto da un vecchio vigneto di 60 anni.

Vitigno: 100% Chardonnay -Millesimato.

Dosaggio: Extra Brut (4 g/l)

Terroir: Montgenost -calcareo-gessoso

Vinificazione: Viticoltura sostenibile, Raccolta manuale tradizionale, Pressatura soffice, Fermentazione a temperatura controllata in tini di acciaio inox, Affinamento su graticci prima della sboccatura, Imbottigliamento manuale.

Note degustative: Colore dorato, riflessi giallo oro.

Al naso esprime sentori di brioche, frutta esotica, aromi di fiori bianchi e albicocca cotta.

In bocca si presenta aromatico, di buona intensità, maturo, generoso, caldo e complesso, con un retrogusto amarognolo.

Temperatura di servizio: 6° - 8°

Abbinamenti Cibo e Vino

Suprema di quaglia con albicocche candite, perfetto con foie gras e frutti di bosco.

