

PURE

EXTRA BRUT



La caratteristica freschezza di questo Champagne si unisce magnificamente alla componente matura e concentrata che ne caratterizza il naso. Presentata solo nel 2008, questa Cuvée non dosata, è considerata un vero e proprio “esercizio di stile” in grado di regalare un’esperienza unica al primo assaggio.

È la celebrazione della peculiarità di un terroir ed esalta lo Champagne nella sua dimensione più pura, nuda, assolutamente naturale. Il colore dorato, denso e brillante, è attraversato da migliaia di bollicine finissime.

Il naso fresco esprime una molteplicità

di note olfattive che spaziano dal chiodo di garofano alla rosa per poi evolvere in accenni di pangrattato, lieviti e agrumi.

In bocca l’attacco è preciso, dritto come una freccia, sorprendente dopo un naso così maturo ed intenso.

Da questa struttura emerge pian piano un vino sontuoso, raffinato e di grande equilibrio.

L’invecchiamento non è mai inferiore ai 4 anni.

Perfetto in abbinamento a cibi con polpa compatta e dolciastra come crostacei preparati al naturale o in antipasto con insalata di gamberi, aragosta e granchio.