



Vilmart & Cie Grande Réserve

Bodega: L'Excellence

A.O.C. Champagne

Pinot Noir 70%, Chardonnay 30%

Elaboración

Un bouquet de intensidad y carácter. Mezcla compuesta por un 70 % de Pinot Noir y un 30 % de Chardonnay clasificado Premier Cru. Cosecha manual 2019. Vinos de reserva 2017/2018. Envejecimiento: diez meses en grandes barricas de roble. Sin fermentación maloláctica. Dosificación: 9 g/l.

Nota de cata

El color rubio con reflejos dorados pálidos anuncia un vino compuesto mayoritariamente por Pinot Noir y refleja una perfecta madurez. La efervescencia es larga, dando lugar a una espuma persistente y delicada con finas burbujas. La primera impresión en nariz está marcada por una gran intensidad. Se abre con sabor a galleta, trigo maduro, pera y cereza. Al cabo de unos segundos, la nariz se amplía. Los aromas de iris, roble, apio, pimienta blanca y mineralidad fina aportan profundidad y complejidad al vino. Con el aire, aparecen notas de mantequilla fundida y de pan tostado, que reflejan una evolución armoniosa del vino. Hay un fino equilibrio entre los aromas primarios (frutas), secundarios (galleta, pan, mantequilla) y terciarios (minerales y especias).

Formatos: 75cl

Graduación: