



LATE RELEASE

Vintage 1995

ANNATA

L'annata 1995 è stata un'annata molto classica per lo Champagne con condizioni climatiche perfette che hanno dato origine a vini eleganti, strutturati da una superba acidità e che rivelano una magnifica complessità aromatica. L'espressione di maturità equilibrata, con sapori ben integrati, viene ulteriormente esaltata dagli Chardonnay della Côte des Blancs e da alcuni Pinot Noir coltivati su suoli gessosi.

Vendemmia dal 25 settembre al 9 ottobre 1995.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore oro dai riflessi brillanti.

Effervescenza dinamica e fine.

Bouquet classico che rivela la complessità conferita dall'affinamento del vino sui propri lieviti. Sapori di autolisi e note delicatamente affumicate si intrecciano con sentori marini e vegetali: paglia essicidata al sole, note di fumo leggermente torbate, la freschezza di una brezza marina iodata lasciano il posto al tartufo bianco e al caramello.

Palato ricco, carezzevole e quasi zuccherino. La complessità dei sapori ricorda l'umami, un mix di dolcezza, note vegetali, iodio e profumi di cedro. La texture è cremosa, generosa e succosa e porta al finale salino, dinamico e fresco. Un equilibrista!

L'abbinamento per eccellenza

Scampi appena scottati o animelle di vitello alle spugnole.



ELABORAZIONE

ORIGINE: Vigneto della "Montagne"

CRU: Verzy, Chouilly

VITIGNI:

53% Pinot noir
47% Chardonnay

VINI AFFINATI IN LEGNO: 7%

FERMENTAZIONE MALOLATTICA: 22%

DOSAGGIO: 9g/l

COMMERCIALIZZAZIONE: 2022

SBOCCATURA:

1/1 - Bottiglie: 11/07/2001

2/1 - Bottiglie: 04/12/2001

Magnum: 04/12/2001