

# CRISTAL 20/4

## ANNATA

Un valzer climatico a tre tempi, con contrasti forti, netti e determinanti! Una primavera splendida e asciutta che sfocia in un giugno torrido; un'estate autunnale, fresca e piovosa; un settembre caldo, soleggiato e molto secco... degno di un mese di agosto. La "chiave" del millesimo sta nel terreno e nel lavoro dei viticoltori: il gesso, premiante perché più drenante, nella zona medio-bassa dalla collina, ha permesso di eliminare gli eccessi d'acqua dell'estate e di limitarne i ristagni... fondamentali le nostre pratiche viticole, sempre più virtuose, che permettono di spingerci oltre nella ricerca dell'equilibrio delle uve e della maturazione.

Piacevole, sapido e raffinato... disinvoltamente Cristal.

## NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore dorato, deciso, luminoso e brillante.

Effervescenza dinamica, incessante susseguirsi di nuvole di bollicine.

Bouquet intenso, profumato e di grande purezza. Gli agrumi concentrati e canditi si mescolano delicatamente a note di mietitura e di mandorle leggermente tostate. Sensazione di una generosa maturità del frutto, smorzata da contrasti freschi e aciduli, delicati ed energici.

Palato fruttato e texture serica, amplificata da una delicata effervescenza perfettamente integrata e deliziosamente elegante. La purezza e la perfezione dei frutti gialli, maturi, si fonde all'intensa freschezza gessosa, tipica del Cristal, palpabile e sapida al tempo stesso.

Al palato è corposo, succoso, concentrato, allungato, grazie alla struttura definita e speziata degli affinamenti parziali in botti di rovere.

Il finale va in crescendo, rivelando una trama piena in un finale lungo, sapido e di sublime eleganza.



## **ELABORAZIONE**

### ORIGINI:

1/3 Vigneto della "Rivière"

1/3 Vigneto della "Montagne"

1/3 Vigneto della "Côte"

#### CRU PIÙ IMPORTANTE:

Verzenay, Verzy, Beaumont-sur-Vesle, Ay, Avize, Mesnil-sur-Oger, Cramant

#### VITIGNI:

60% Pinot noir 40% Chardonnay

VINI AFFINATI IN LEGNO: 32%

FERMENTAZIONE MALOLATTICA: 0%

DOSAGGIO: 7g/l