



BRUT DE NOIR (Bottiglia 0,75 l.)

Uvaggio : 100% Pinot Nero , da una unica parcella a Chatillon sur Marne

Annata : 2011 , unica raccolta

Colore : giallo paglierino con riflessi ambrati

Profumo : molto espressivo e al naso potente di spezie dolci e pan di zenzero ricoperte da sentori di miele d'acacia e frutta matura.

Dopo l'aerazione aromi maturi e complessi (moka, arachidi tostate).

Palato : all'inizio è fresco e franco , e la struttura del pinot noir arriva dopo , carattere pieno, robusto, con una lunghezza di fruttato e speziato....incomparabile.

Abbinamento : Vino di grande complessità e struttura superba , da accompagnare senza dubbio a piacimento e alle vostre sensazioni , a piatti importanti.