

PS
WINE

premium wine selection

Vini di Qualità



Fine Réserve, Crémant de Bourgogne

Louis Bouillot

CLASSIFICAZIONE	AOC
TIPOLOGIA	Crémant de Bourgogne
REGIONE	Borgogna
PROVINCIA	Beaune-Nuits St. Georges
VITIGNO	Chardonnay, Pinot Noir, Gamay, Aligoté
VENDEMMIA	Manuale

VINIFICAZIONE

Dopo la raccolta, l'uva viene sistemata in cassette forate. La fermentazione malolattica è bloccata da un trattamento a freddo sul 30% dei vini base, per mantenere la freschezza.

AFFINAMENTO

Il 25% dei vini viene fatto invecchiare in barriques di rovere francese prima della presa di spuma, per poter beneficiare di una micro ossigenazione e conferire morbidezza al blend. Ogni bottiglia riposa almeno 60 mesi sui lieviti prima della sboccatura. Questo lungo periodo di affinamento conferisce complessità al vino e delicatezza al perlage.

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Di colore dorato, al naso sprigiona profumi che ricordano la frutta a polpa bianca, che evolvono verso aromi di miele e verbena. Freschissimo al palato, con un leggero tocco di acidità e un finale ampio. Fine Réserve esprime tutta l'eleganza e la diversità della Borgogna. La sua complessità si crea grazie ai vitigni emblematici della regione: lo Chardonnay che dona complessità, il Pinot Nero struttura, l'aroma fruttato dal Gamay, la freschezza dall'Aligoté.

Questo Crémant rende brillante il vostro aperitivo, così come i piatti estivi (come carni bianche, capesante arrostitite), ed è perfetto con i formaggi morbidi.

FORMATI E CONFEZIONI

Bottiglie da 75 cl, numerate e astucciate.

