

PS  
WINE

premium wine selection

Vini di Qualità



# Perle de Nuit Extra Brut Blanc de Noirs sans sulfites, Crémant de Bourgogne

*Louis Bouillot*

<b>CLASSIFICAZIONE</b>	AOC Crémant de Bourgogne, Produit de France
<b>TIPOLOGIA</b>	Spumante
<b>NAZIONE</b>	Francia
<b>REGIONE</b>	Borgogna
<b>PROVINCIA</b>	Nuits Saint Georges
<b>VITIGNO</b>	Pinot Noir
<b>TIPOLOGIA AGRICOLA</b>	Guyot
<b>VENDEMMIA</b>	Manuale, fine Agosto-inizio Settembre

## VINIFICAZIONE

Pinot Noir esaltato da una vinificazione particolarmente esigente. La delicata pressatura rispetta la bacca, la divisione dei succhi garantisce un mosto di alta qualità, la fermentazione alcolica in vasca a bassa temperatura sottolineano la personalità del vino, in particolare dei suoi aromi. L'assenza di solfiti lascia libero corso alla sua natura profonda.

## AFFINAMENTO

Dopo la *prise de mousse* in bottiglia, il vino riposa in bottiglia per più di 18 mesi. Questo lungo affinamento conferisce al vino grande eleganza e il minimo dosaggio ne preserva scrupolosamente il carattere.

## DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Vino che incarna la delicatezza fruttata del Pinot Noir proveniente dai terroir Couchois e Hautes Côtes de Nuits che offrono uve caratteristiche e con una bella vivacità.

Di color giallo pallido con riflessi grigi accompagnato da una schiuma cremosa, si apre lentamente al naso su tocchi burrosi e che ricordano il latte., per poi rivelare aromi di frutti rossi come lampone e prugna. Ampio e potente al palato, svela una bella freschezza sul finale; la nota alcolica si aggiunge alla complessità del vino. Cuvée dal carattere marcato, ideale da abbinare con piatti autentici e cibi tra cui verdure, risotto con zucca e funghi, pomodori ripieni rivisitati con grano saraceno.

## FORMATI E CONFEZIONI

Bottiglia da 75 cl.