

PS  
WINE

premium wine selection

Vini di Qualità



# Perle d'Ivoire Extra Brut Blanc de Blancs 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>	Chardonnay (Savigny-lès-Beaune), Aligoté
<b>ALCOOL</b>	12%

## VINIFICAZIONE

La delicata pressatura rispetta la bacca, la divisione del succo garantisce un mosto di alta qualità. La decantazione a freddo seguita dalla fermentazione a temperatura controllata, preservano la personalità del vino, in particolare gli aromi. Questa cuvée rappresenta il primo approccio al mondo dei senza solfiti, cercando di proporre la naturale espressione del vino.

## AFFINAMENTO

Dopo la *prise de mousse* in bottiglia, il vino riposa in bottiglia per 18 mesi su listelli di legno che mantengono la bottiglia in posizione orizzontale. Questo affinamento conferisce al vino grande eleganza e il minimo dosaggio ne preserva scrupolosamente il carattere; il vino ottenuto è un Crémant rappresentativo del suo *terroir*.

## DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Vino dal color giallo con riflessi verdi e dorati e delicate bollicine. Il naso si apre con fiori bianchi e agrumi, sviluppando poi note di burro e di brioche. Pieno e tondo al palato con una bella vivacità, bella complessità negli aromi secondari. L'armonia ed eleganza del Perle d'Ivoire creano una combinazione perfetta per l'abbinamento con un'ampia varietà di piatti, dai più semplici ai più elaborati (verdure, frutti di mare, ostriche, carne bianca...)

## FORMATI E CONFEZIONI

Bottiglia da 75 Cl.