

PS
WINE

premium wine selection

Vini di Qualità



En Bollery Les Grands Terroirs

Louis Bouillot

CLASSIFICAZIONE	AOC Crémant de Bourgogne
TIPOLOGIA	Spumante
NAZIONE	Francia
REGIONE	Borgogna
PROVINCIA	Nuits Saint Georges
VITIGNO	100% Pinot Noir
ALCOL	12%
DOSAGGIO	4-5 g/l

VINIFICAZIONE

Pressatura soffice in cui viene tenuto solamente il mosto fiore; il mosto viene poi diviso sia per la fermentazione alcolica che malolattica. Una parte viene trasferita in acciaio e il restante 30% in botti di legno, il tutto per un periodo totale di 8 mesi sui lieviti.

AFFINAMENTO

Il mosto viene unito per la *prise de mousse*. Segue un periodo di affinamento in bottiglia di più di 40 mesi.

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Molto elegante e bilanciato, con una struttura eccezionale. Sprigiona un bouquet che ricorda vaniglia e grano tostato. Equilibrato al palato con un bel finale lungo ed espressivo, con delicate note tostate che sottolineano la personalità del Pinot Nero.

Perfetto da degustare da solo per apprezzarne la sua eleganza e lunghezza sul finale, oppure sia con piatti raffinati che più semplici. Ottimo infatti con carne, come filetto di vitello, verdura di stagione, funghi in padella. Si consiglia di servire il vino fresco ma non troppo freddo.

FORMATI E CONFEZIONI

Bottiglia da 75 Cl.