



Cuvée Suprême Vintage Grand Cru Millésimé 2012

Annata: 2012

Uvaggio: Pinot Noir 90%, Chardonnay 10%

Riposo sui lieviti: 24 mesi

Dosaggio: 9 g/l

Fermentazione alcolica in vasca d'acciaio e fermentazione malolattica.

Note visive: Il vino è limpido e brillante, di colore oro chiaro con leggeri riflessi dorati.

Note olfattive: Naso sottile e delicato con note minerali. Lasciato respirare, la vinosità del Pinot Noir è sottilmente bilanciata dalla freschezza dello Chardonnay.

Note degustative: L'attacco al palato è ampio. Come il naso, la bocca è un equilibrio tra potenza e delicatezza. I profumi di frutta a polpa gialla e acquavite di frutta sono piacevolmente estesi da alcuni tocchi di pompelmo e nobile amarezza.

