



Cuvée l'Accomplie Grand Cru Brut

Perlage: Presenta un'effervescenza fine e regolare.

Colore: Giallo paglierino con riflessi dorati

Uvaggio: 100% Chardonnay

Riposo sui lieviti: minimo 36 mesi

Dosaggio: 7 g/l

Note olfattive: Al naso riflette esattamente le caratteristiche tipiche dello chardonnay di Cramant con aromi minerali, gesso e agrumi. La complessità olfattiva è data da note di cera d'api e frutta che evolvono con il tempo.

Note degustative: Gusto morbido e rotondo, la bocca è minerale con note di gesso. Al palato è equilibrato, con sentori di limone che conferisce un finale fresco e persistente.

