



Cuvée le Mont Aigu Grand Cru Millésime

Perlage: Presenta un'effervescenza fine e costante.

Colore: Giallo paglierino con lievi riflessi dorati

Uvaggio: 100% Chardonnay

Riposo sui lieviti: minimo 60 mesi

Dosaggio: 5 g/l

Note olfattive: Un naso schietto con una bella evoluzione che si apre con note minerali e profumo di limone candito. Successivamente al naso presenta profumi leggeri di frutta esotica e miele che dona complessità e corpo alla cuvée.

Note degustative: Al palato è cremoso e rotondo. Sul lato aromatico troviamo gesso e una leggera nota di frutta secca che persiste in bocca.

Parole chiave: mineralità, morbidezza, eleganza.
