



# 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.

---