

Coeur de Cuvee 2011



Rating: Nu a fost evaluat încă?

Pre?

590,00 lei

[Pune o întrebare despre acest produs](#)

Descriere

Coeur de Cuvee este un cupaj tipic pentru Champagne Vilmart, 80% Chardonnay 20% Pinot Noir, clasificat Premier Cru, din vite vechi de peste 60 de ani. Culesul se face manual iar vinul este obtinut prin presare foarte lenta, dar si prin extractia celui mai bun must (1400 l fata de 2050 l in mod normal). De aici si numele vinului "Coeur de Cuvee" inima vinului . Fara fermentatie malolactica , petrece 10 luni in butoaie mici de stejar de 228 l si apoi aproape 6 ani pe drojdii. Dozajul este de 7g/l

Note de degustare

Culoarea este galben pai iar perlajul este foarte fin si persistent. La nas, primele arome sunt cele de alune de padure si brioche. Pe masura ce vinul se deschide, delicate note de vanilie si fructe confiate se imbina placut cu arome de lamaie. Nasul este puternic si elegant, indicand un vin foarte complex si armonios. In gura aromele initiale sunt cele de unt, "creme brulee" si condimente (piper alb). Un vin gastronomic, de o prospetime exceptionala. Dupa o perioada mai mare de la deschidere, gustul este o explozie de arome, o adevarata simfonie aromatica.

O sampanie cu o personalitate remarcabila, care poate fi savurata la 8-10grade Celsius si poate fi asociata cu homar, funghi porcini, tartar de scoici sau foie gras tras la tigaie.

Robert Parker 94/100