

Cuvée Efflorescence Extra Brut



Rating: Nu a fost evaluat încă?

Pre?

290,00 lei

[Pune o întrebare despre acest produs](#)

Descriere

Piñot Noir 100%, anul de recoltă 2015, vinul este fermentat în butoaie de stejar, cu drojii naturale, și îmbutețit cu dozaj zero, produs din struguri organici recoltați manual. Maturat 36 luni pe drojii înainte de degorjare.

Note degustare

Culoarea este galben pai auriu, perla este foarte bogată, cu bule fine, iar recomandarea de aerare este foarte importantă, minim o oră după deschidere. 2012 a fost un an foarte bun în Champagne și asta se vede bine în Cuvée Efflorescence, în care aromele fine de briosa, fructe roșii, scortisoara și condimente te învaliează instantaneu. Gustul este bogat și se dezvăluie treptat, în straturi, mai întâi nuci cu miere, foarte distinct, apoi migdale, trestie de zahăr, țara de lamaie și chiar piper. Bogată și opulentă, răși păstrează foarte bine mineralitatea și propeștelmea, iar postgustul este lung și gustos, lăsând o impresie excelentă.

O Champagne de mare clasă, poate fi servită cu fructe de mare, peste sau pui, dar mai ales fără mâncare, impresionantă. Poate fi păstrată minim 10-15 ani în pivniță.

Antonio Galloni 92/100