

Cuvée Efflorescence Extra Brut Magnum



Rating: Nu a fost evaluat încă?

Pre?

690,00 lei

[Pune o întrebare despre acest produs](#)

Descriere

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

Note de degustare

Culoarea este galben-păi auriu, perlă bogată, cu bule fine, iar recomandarea de aerare este foarte importantă, mai ales în magnum,

minim o ora dupa deschidere. 2012 a fost un an foarte bun in Champagne si asta se vede bine in Cuvee Efflorescence in care aromele fine de briosa, fructe rosii, scortisoara si condimente te invaluieste instantaneu. Gustul este bogat si se dezvaluie treptat, in straturi, mai intai nuci cu miere, foarte distinct, apoi migdale, trestie de zahar, tarta de lamaie si chiar piper. Bogata si opulenta, isi pastreaza foarte bine mineralitatea si proaspetimea, iar postgustul este lung si gustos, lasand o impresie excelenta.

O Champagne de mare clasa, poate fi servita cu fructe de mare, peste sau pui, dar mai ales fara mancare, impresionanta. In Magnum poate fi pastrata minim 15-20 ani in pivnita.

Antonio Galloni 92/100