

## Cuvee Resonance Extra Brut



Rating: Nu a fost evaluat încă?

**Pre?**

240,00 lei

[Pune o întrebare despre acest produs](#)

### Descriere

Pinot Noir 100%, vintage 2013, vinul este fermentat în cuve de inox, cu drojii naturale, locale și imbuteliat cu dozaj zero, produs din struguri organici recoltați manual. Maturat 18 luni pe drojii înainte de degorjare.

### Note degustare

Extrem de proaspătă, cu spuma bogată și bule mici, plină de energie și savoare, minerală și delicată, Cuvee Resonance reprezintă echilibrul

perfect între aciditatea specifică și bogăția texturii în gust. Este un vin care are nevoie de aer pentru a se deschide, de preferat să respire minim 30 de minute. După o oră de aerare notele de ciuperci se îmbină cu aromele de fructe coapte, lamaie, note de fum, para coaptă, migdale și briose, gust clar și precis. Postgustul este delicios.

Un aperitiv excelent potrivit cu somon afumat, saratele etc.

**Stephen Tanzer** 82/100