



COTEAUX CHAMPENOIS BLANC

MILLÉSIMÉ

DA NOI...

« E il nostro vino « evidenza ». Una volta c'erano più vini tranquilli che effervescenti !
Un vino del passato dunque, per me anche un vino d'avvenire poichè nel contesto legato al riscaldamento climatico cercheremo tale vino per freschezza e leggerezza. »

... A VOI

« Questo coteau champenois è per me tutto tranne che un vino « tranquillo » talmente ondula al palato ! Questo pinot alla cieca rende pazzi gli amici sommeliers perduti tra la verticalità del terroir e l'orizzontalità tra complessità e bevibilità. E un vino d'equilibrista, da conservare per quelli che sanno aspettare ma sarà difficile ! »

David Torelli, Bistrot Les Assoiffés a Tolosa.

TERROIR

Vallée de la Marne / dipende dalla vendemmia.

VITIGNI

Chardonnay e/o pinot noir.

VINIFICAZIONE

Fusti di rovere, da nuovi a 4 anni.

Lieviti indigeni, batonnage.

Affinato 18 mesi

DISPONIBILITÀ

Dalle 200 alle 400 bottiglie, dipende dalle vendemmie.