



COTEAUX CHAMPENOIS ROUGE

MAREUIL-SUR-Aÿ, 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 bevilibilità. E un vino d'equilibrista, da conservare per quelli che sanno aspettare ma sarà difficile ! »

David Torelli, Bistrot Les Assoiffés a Tolosa.

TERROIR

Mareuil-sur-Aÿ.

VITIGNO

100% pinot noir.

VINIFICAZIONE

Macération dai 12 à 14 jours.

18 mesi di affinamento in barriques di rovere.

Alcuna filtrazione per conservare l'anima di un grande vino.

DISPONIBILITÀ

Dalle 300 alle 600 bottiglie, dipende dalle vendemmie.