



LE MONTGRUGUET

PREMIER CRU, EXTRA-BRUT, MILLÉSIMÉ

DA NOI...

« E il nostro vino « paesaggio » poichè nasce da un punto di vista eccezionale, da un paesaggio a 360° sui 3 grandi vigneti della Champagne. Su questa escrescenza unica il gesso affiora vicino alla Marne. Come non scegliere in questo posto i pinots noirs elegantissimi per farne un vino a parte ? »

... A VOI

« Guardo il Montgruguet come in una famiglia dove un bambino viene ad ingrandirla. E obbligatoriamente lo paragono ai suoi fratelli, gli somiglia ma con qualcosa di differente, ogni anno più visibile. Vedo crescere questo vino arrivato da un terroir spettacolare, con una espressione molto speciale del pinot noir che passa dall'essenza del gesso grezzo ad una consistenza ed una raffinatezza uniche. Non vedo l'ora di vederlo crescere ! »

Craig Perman, Perman Wine Selections, a Chicago.

TERROIR

A l'est di Mareuil-sur-Aÿ.
Macchia di gesso ai bordi del canale della Marne.
Altitudine 120 metri.

VITIGNO

100% pinot noir.

DOSAGGIO

Extra-Brut.
Dai 6 ai 12 mesi prima di commercializzarlo.

VINIFICAZIONE

Fusti di rovere, da nuovi a 10 anni.
Lieviti indigeni, batonnage.

IMBOTTIGLIAMENTO

Dai 6 ai 9 mesi dalla vendemmia.

AFFINAMENTO SUI LIEVITI

36 mesi.

DISPONIBILITÀ

Dalle 3000 alle 6000 bottiglie, dipende dalle vendemmie.