

## ANNATA

Vendemmia straordinaria nell'anno del riconoscimento della Champagne come patrimonio mondiale dell'UNESCO! Il 2015 è perfettamente in linea con la tendenza continentale del decennio: inverno mite e umido ed estate calda e secca! L'estate, calda e soleggiata, sarà ricordata per i record di calore e di siccità... Per fortuna, nella seconda metà di agosto, una pioggia salvifica ha dato il necessario sollievo alle vigne. La maturazione, grazie a questo finale all'insegna del clima fresco, darà vita a uve succose, mature e concentrate! L'ambizione di questo millesimo...? Cogliere l'essenza di un'annata spettacolare!

*Un Vintage 2015 che esprime  
l'intensità e la grande  
concentrazione "al naturale"  
dei Pinot noir di Verzy  
in un'annata straordinariamente  
continentale.*

## VINTAGE 2015

## NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore giallo intenso dai riflessi dorati, leggermente ambrati.

Effervescenza dinamica e intensa.

Intenso bouquet di Pinot noir che unisce frutti rossi aciduli (ribes) e frutti gialli succosi e ricolmi di sole (prugna mirabella, pesca della vigna). Con l'aerazione emergono i tipici aromi dei Pinot noir de "La Montagne": frutta secca e note affumicate unitamente a quelle acidule e speziate (pepe bianco).

Palato dinamico, concentrato e potente. Texture corposa e vinosa, con una presenza acida che si integra con grande naturalezza. La struttura è tonica, cesellata, decisa e quasi classica. Gli aromi fruttati lasciano progressivamente il posto alla dolcezza delle note di cioccolato (fava di cacao) e a lievi sentori di torrefazione. Il finale rivela un frutto concentrato, tostato e candito, sempre sostenuto da sapori salini che stimolano la salivazione, lasciando una magnifica sensazione finale di leggerezza, generosità ed eleganza.



## ELABORAZIONE

**ORIGINE:** Vigneto de "La Montagne"

**CRU:** Verzy, Chouilly

**VITIGNI:**  
70% Pinot noir  
30% Chardonnay

**VINI AFFINATI IN LEGNO:** 34%

**FERMENTAZIONE MALOLATTICA:** 24%

**DOSAGGIO:** 8g/l