



MMIX Cuvée Millésime 2009



Denominazione
Champagne



Vitigno
70% Chardonnay
30% Pinot Nero

Zona di Produzione
Aÿ

Dosaggio
5 g/lt



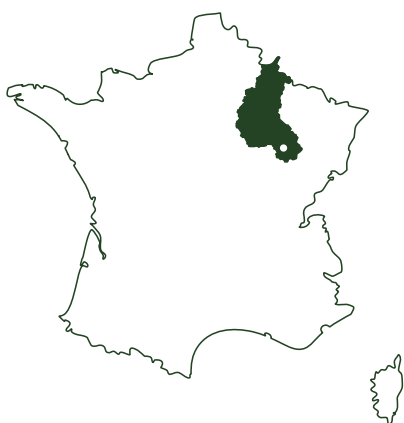
Vinificazione
In tini di acciaio



Invecchiamento
12 anni sui lieviti



Abbinamenti
Grandi crostacei, pesce al forno, piccione arrosto



Note sensoriali



Aspetto setoso, colore dorato chiaro, bollicine finissime e persistenti e una generosa brillantezza in superficie



Inizio intenso che prosegue con ampiezza e un finale fresco in stile "Brimoncourt"



Elegante e complesso, è definito da una mineralità che rispecchia il suo terroir e suggerisce note di agrumi, mela cotogna, prugna mirabella, nocciola tostata e brioche