



LACUISSE FRÈRES · CHAMPAGNE

Opéra en Bulles Brut Millésimé Premier Cru

Millesimato ricco e delicato insieme: burro, mandorla, nocciola tostata e pera, con un finale fondente e profondo.

ZONA DI PRODUZIONE	Sermiers Premier Cru, Montagne de Reims
VITIGNO	Chardonnay 60%, Pinot Noir 20%, Meunier 20%
ANNATA	2017
AFFINAMENTO	6 mesi dopo la sboccatura
DOSAGGIO	Brut, 6 g/l
TEMPERATURA DI SERVIZIO	8 – 10 °C

VINIFICAZIONE

- Solo vendemmia 2017, senza vini di riserva
- Vinificazione in vasche d'acciaio inox
- Fermentazione malolattica svolta

ESAME OLFATTIVO

- Il primo naso richiama la pasticceria: burro, mandorla, nocciola tostata e torta di pere e mandorle
- Con l'aerazione vira verso violetta, peonia, mirabella e pan di zenzero

ESAME GUSTATIVO

- Al palato si distende con eleganza, in equilibrio tra sostanza fruttata, minerale e sapida
- Finale fondente e profondo

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

- Foie gras fresco con crumble di pan di zenzero
- Filetto di rombo con spugnone alla crema e salsa allo Champagne