

BRUT BLANC DE BLANCS



FRA



100% Chardonnay.



Soumis à une maturation en cave de trois ans.



Limpide et brillant, c'est un vin à la couleur jaune paille doré aux reflets vert pâle, au perlage ultra fin et résistant. Fin et délicat à l'odorat comme d'aucuns par ses parfums floraux (tilleul et lilas), fruités (abricot) et épicés (vanille), ses douces saveurs fruitées et son bouquet floral mielleux le rendent agréable au palais. Bien structuré entre l'acidulé et le doux, il se caractérise par une stabilité gustative inégalée, prérogative exclusive de ses bulles vivaces et de sa fraîcheur innée.

ITA



100% Chardonnay.



Sottoposto ad una maturazione triennale in cava



Limpido e brillante, è un vino dal colore giallo paglierino dorato con riflessi verdolini, dal perlage finissimo e persistente. Fine e delicato all'olfatto come pochi, in ragione dei suoi variegati profumi floreali (tiglio e lillà), fruttati (albicocca) e speziati (vaniglia) è gradevole al palato grazie ai dolci sapori fruttati e al floreale bouquet mielato. Ben strutturato tra parte acidula e dolce, si caratterizza per un'ottima persistenza gustativa, prerogativa esclusiva delle sue vivaci bollicine e della sua innata freschezza.

ENG



100% Chardonnay.



It undergoes three-year maturation in caves.



Clear and brilliant with a golden straw colour with greenish flashes and an extremely fine and persistent perlage. Finer and more delicate to the nose than most due to its various floral (linden and lilac), fruity (apricot) and spicy (vanilla) scents, its sweet fruity flavours and floral, honeyed bouquet make it pleasant on the palate. Well structured in its acidulous and sweet parts, it features excellent persistence of flavour, an exclusive prerogative of its vivacious bubbles and its innate freshness.