

Les Vignes de Bisseuil

S/A

ASSEMBLAGGIO:

15% Pinot Noir, 70% Chardonnay,
15% Meunier

AREA DI PRODUZIONE:

Bisseuil, Vallée de la Marne

ANNATA:

S/A

FERMENTAZIONE:

barrique di Borgogna

AFFINAMENTO SUI LIEVITI:

50 mesi

DOSAGGIO:

1 g/l



CARATTERISTICHE TECNICHE

Les Vignes de Bisseuil, l'ultimo nato in casa Egly, effettua una fermentazione spontanea in barrique con lieviti indigeni, senza poi effettuare malolattica. Dopo l'imbottigliamento, con tipico schema di annate 50/30/20, segue un affinamento sui lieviti di non meno di 50 mesi.

CARATTERISTICHE GUSTATIVE

Al naso spiccano in primo luogo note di agrumi freschi, delicate sfumature di frutta estiva matura e fiori bianchi, senza tralasciare note mandorle tostate, una sensazione burrosa e un accenno di spezie dolci. In bocca è succoso, vibrante, con un'elegante persistenza. La sapidità è marcata, ma mai invadente, e c'è un equilibrio meraviglioso tra freschezza e profondità.