

MILLÉSIME EXCEPTION

A emoção de um Millésime em uma garrafa moldada, a memória de um determinado ano. Escolhido apenas pelas características particulares de uma estação climática, o Millésime Exception é a expressão de um ano único...

Millésime Exception em poucas palavras...

- Poderoso
- Muito baixo teor de enxofre
- Rico e complexo
- Não filtrado

Vinificação 'cuvée' Millésime Exception

- São usados apenas os sucos da primeira pressão, os cuvées.
- Prensas mecânicas de baixa pressão.
- Uso da gravidade para evitar o bombeamento, evitando a oxidação.
- Uso mínimo de enxofre.
- Desengace natural.
- Fermentação alcoólica durante aproximadamente 2 semanas a baixa temperatura.
- Segue-se fermentação maloláctica total e natural.
- Sem filtragem.
- A data do "dégorgement" é impressa em cada rótulo.
- 5.5 g/l de licor de expedição, envelhecido em barris de carvalho de Limousin.

Notas de prova

Um nariz muito complexo e rico revelando sugestões de citrinos, pão, nozes e amêndoas. Na boca é levemente cremoso com boa densidade e sugestão de brioche. Um toque de baunilha atesta a alta proporção de Chardonnay enquanto a profundidade do Pinot Noir é expressa sob a forma de frutos vermelhos e aromas de violeta.

Sugestões de servir

Ideal como aperitivo. Perfeito com robalo grelhado, risoto, linguado na chapa, vitela estufada, enchidos, entre outros.
Servir a 7°C.



Pinot Noir 60%
Chardonnay 40%

20 cl	37,5 cl	75 cl	1,5 lt (MAGNUM)	3 lt (JEROBOAM)	6 lt (MATHUSALEM)
		Ref. 2006	Ref. 2028	Ref. 2018	

