

# Cuvée Brut

Notas de cata



## *Cuvée emblema de la casa*

### Vista

Color amarillo claro con destellos dorados.  
Una burbuja muy fina y constante, gracias a una maduración prolongada en bodega.

### Nariz

Se percibe una alta intensidad aromática en donde se encuentran predominantes notas de fruta fresca como pera y manzana, cítricos como lima y toronja que ensamblan a la perfección con los aromas de bollería y pan tostado.

### En boca

Es un champagne muy franco, estructurado y amplio con una sedosa textura. El final es elegante, se percibe una sensación untuosa y un extraordinario equilibrio entre sus componentes.

### Armoniza con:

Ostras frescas, aves, pescados blancos, jamón de bellota, quesos semi madurados, moles, comida mexicana especiada.

50-55% Pinot Noir  
30-35% Meunier  
15-20% Chardonnay  
10-20% Reserve Wines  
Dosage: 10 g/l

Maduración mínima:  
24 meses

Sugerencias de servicio:  
Se recomienda beber a 10°C  
servido en copa tulipán de cristal.

Tiempo de guarda:  
10 años

# Cuvée Brut

Notas de cata



## *Cuvée emblema de la casa*

50-55% Pinot Noir  
30-35% Meunier  
15-20% Chardonnay  
10-20% Reserve Wines  
Dosage: 10 g/l

### Seductor

Similar a una persona segura de sí misma y con carácter romántico y seductor que conquista con su simpatía y amabilidad.

Este champagne bromea y nos seduce con su festivo matiz dorado pálido, mostrando alegría, limpieza y animadas burbujas.

### Franco

Notas de almendras y avellanas frescas que acompañan el ascenso de las burbujas.

Es animado, sutil y ligero, deja una deliciosa sensación de suavidad marcada de la pureza de la frescura de la pera, manzana y un ligero toque de cítricos.

### Brillante

La armonía de la mezcla brillante, pomelo crujiente, uvas blancas y el jugo de frutas crea una deliciosa y sorpresiva sensación ligera y abrazadora en la estructura profunda del Pinot Noir en un hermoso balance.