

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.