

Denominación de origen

AOC Champagne

Añada

2007

Crianza

De 8 o 10 años.

Tipo de botella

75 cl y magnum (150 cl).

Variedad de la uva

Chardonnay (100%).

Elaboración

Sólo se elabora cuando la vendimia es excepcional y a partir de los mejores viñedos de Côte de Blancs "Grands Crus" clasificados 100% en la escala de Champaña. Tan sólo se utiliza el vino de primer prensado y el 5% de los vinos que entran en la mezcla se han criado en barrica de roble durante 4 meses.



Un champagne que aún a madurez y finura. Su potencial aromático se aprecia en su apertura y deja entrever su capacidad de guarda.

Nota de cata

Magnífico color dorado con reflejos verdosos y una constante corriente de finas y ligeras burbujas. La nariz es fina y delicada, flores blancas, cierta mineralidad, matices de pera de *Anjou*, pasas doradas, sutiles toques de anís y sabores ahumados. Entrada vibrante, con una combinación de limón y salinidad. Frescura compleja pero suave, que crea el equilibrio perfecto entre la madurez y el intenso sabor. Final fresco, largo y con toques de mantequilla salada.

Análisis

Graduación: 12,5 % vol.
Azúcares residuales: 9 g/l.

Comtes de Champagne Blanc de Blancs