

BRUT NATURE BLANC 2018

Charmant, delicato e raffinato, il Brut Nature 2018 restituisce tutta la generosità dell'anno in un'onda di freschezza fruttata e salina; sprigiona grande armonia e precisione, rivelando le fondamenta calcaree impareggiabili dei terroir freddi di Cumières.

È uno champagne corposo e concentrato, fine e delicato al tempo stesso, rappresentazione perfetta della sua origine. Il naso profumato regala una sensazione quasi solare, matura e vellutata, e traduce idealmente l'anno con note di frutti gialli, mandorla tostata, poi, con l'aerazione, di frutti rossi e fiori dolci; qui l'impronta dei Pinot è innegabile. Sotto le bollicine decise e dinamiche, grazia e finezza si bilanciano e si richiamano in un gioco di texture morbide e succose; il frutto esplose di maturità e di energia salina, avvolgendo generosamente il palato e lasciando il posto a un lato fresco, vivace e sapido. Questa sensazione di freschezza prosegue fino al finale polveroso e calcareo, disteso da delicate note amare. Interpretazione perfetta di questi terreni di argilla e del carattere generoso dell'annata, questo champagne lascia una sensazione di grande precisione, deliziosamente bilanciata dalle sue espressioni fresche e solari.

