



## BLANC DE BLANCS *Grande Réserve . Brut*

---

*La finezza dello chardonnay al suo apogeo.  
L'espressione di una fine eleganza  
dello stile Comte de Montaigne.*

---

### **Assemblage:**

100% Chardonnay.

### **Vinificazione:**

Il metodo utilizzato consiste nell'operare una doppia fermentazione del mosto a temperatura controllata e con la seconda fermentazione in bottiglia. L'invecchiamento sui lieviti è più del triplo di quello consentito dal disciplinare (15 mesi), questo per dare maggiore complessità ai vini. L'invecchiamento va da 3 a 4 anni. La finezza del perlage delle nostre Cuvée si spiega con questo lungo invecchiamento, con una materia prima nobile e una temperatura di cantina perfettamente controllata (fresca e costante).

### **Degustazione ed Aromi:**

**Ochio:** Colore oro chiaro con un perlage vivace ricco di bolle fini e persistenti. **Naso:** Intensamente fruttato. Gli aromi principali sono gli agrumi, la frutta esotica e i fiori bianchi. Prendendo l'aria, si esaltano i profumi burrosi. **Bocca:** Un equilibrio sottile tra rotondità e morbidezza. Di grande potenza, molto minerale ed elegante. **Degustazione:** Svela una sensazione di grande finezza, catturata in tutta la sua freschezza, confermando l'impressione olfattiva. Molto lungo in bocca e minerale.

### **Identità Tecnica**

#### STRUTTURA

Pinot Noir ..... 0%

#### FINEZZA E FRESCHEZZA

Chardonnay ..... 100%

#### VINI DI RISERVA

Assemblage ..... da 25 al 28%

#### DOSAGGIO

Brut ..... 7 G/L

TEMPERATURA DI SERVIZIO ..... circa 9°C

POTENZIALE DI INVECCHIAMENTO ..... 5 Anni

---



COMTE  
DE MONTAIGNE  
CHAMPAGNE

---

Via Molino delle Armi 7 - 20123 Milano - ITALY  
comtedemontaigne.com