

Vino base PRIVILÈGE

Brut Premier Cru

El vino base **PRIVILÈGE** refleja el espíritu de la Maison en su búsqueda de la pureza y la madurez del fruto. Es ideal, naturalmente, para un cóctel o un aperitivo.



VINIFICACIÓN

Coupage

El brut PRIVILÈGE se elabora con Pinot Noir (80 %) y Chardonnay (20 %) procedentes de manera exclusiva de nuestro pago Premier Cru.

La Pinot Noir, variedad noble de marcada estructura, aporta cuerpo al conjunto y potencia. La Chardonnay aporta sus aromas finos y delicados.

Envejecimiento

Tres años, al menos, de reposo en las bodegas desarrollan con plenitud todas las riquezas gustativas del brut PRIVILÈGE.

DEGUSTACIÓN

Comentarios

La capa dorada de este champán pone en evidencia las variedades negras que lo componen. Las finas y ligeras burbujas se unen en un cordón blanco en la superficie del vino.

En nariz, exhala frutas jugosas como el melocotón, el albaricoque o la manzana muy madura. Notas más concentradas recuerdan a la miel o al chutney de naranja. También están presente los frutos secos, así como la almendra verde y el pistacho. Por último, las notas de pimienta blanca y nuez moscada aportan un toque embriagador al conjunto.

En boca, marca los frutos. Flexible, expresa notas de mantequilla fresca. Y, por último, se muestra un toque confitado.

Sugerencia de maridaje de platos y vino

Terrinas, verrinas y canapés a su gusto
Y como maridaje audaz y sutil, un queso de pasta cocida

EMBOTELLADO

Botella de 75 cl

REFERENCIAS

- 2 estrellas en la Guía Hachette de 2014
- 1 estrella en la Guía Hachette de 2013
- Medalla de oro en la Féminalise de Beaune de 2013
- Medalla de plata en el Concours des Vignerons Indépendants en 2013
- Medalla de oro en el Concours Général Agricole en 2012
- Medalla de plata en el Concours des Vignerons Indépendants en 2012

Puro, intenso, sedoso

Puede solicitar más información y tarifas

CHAMPAGNE
Hubert Billiard

Propriétaire-Récoltant
Route de Fontaine - 51160 Avenay-Val-D'Or