

Vino base PRIVILÈGE

Semiseco Premier Cru

Atrevido vino base de la Maison.

El semiseco PRIVILÈGE invita a atreverse con los acordes más imprevistos



VINIFICACIÓN

Coupage

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

Debe su nombre de semiseco a la adición de un licor con mayor concentración de azúcar.

Los aromas originales del vino base encuentran así nuevas fórmulas de seducción.

Envejecimiento

El semiseco Privilège reposa durante tres años en nuestras bodegas.

Un envejecimiento más largo solo desarrollará la fusión del azúcar y la madurez aromática.

CATA

Comentarios

Este vino muestra un color sostenido, que podría calificarse de manera audaz de dorado cobrizo. Una efervescencia blanca aporta luz y resalta el brillo.

En nariz, aromas de avellana y praliné se entremezclan con manzana muy madura, miel y nuez verde. La bergamota, así como los matices de miga de pan caliente, pan de especias y te, completan la paleta aromática.

En boca, es untuoso y rico. La alianza entre fruta confitada y frutos secos es armoniosa y la permanencia en boca es notable, con un final en el que la miel retorna con un toque de pimienta.

Sugerencia de maridaje de platos y vino

Foie gras con peras

Quesos potentes (roquefort, de cabra secos y cremosos)

Postres con cítricos y nueces.

EMBOTELLADO

Botella de 75 cl

Puede solicitar más información y tarifas

Burlón, suave, sedoso

CHAMPAGNE

Hubert Billiard

Propriétaire-Récoltant

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