

Jean Baillette-Prudhomme

Champagne Memoris Premier Cru





40 mg/L

Vitigno: 100% Pinot Noir

Vendemmia: Manuale

Pressatura: Pneumatica soffice a bassa pressione Vinificazione: Acciaio e smalto

Invecchiamento sul lievito: 60 mesi

Dosaggio: Extra-Brut 6 g/litro
Tempo di conservazione: 3 anni
Cradazione glacifica:

Gradazione alcolica: 12°
Temperatura di servizio: 7°-10°



Champagne creato dalle sapienti mani femminili delle figlie del fondatore della Maison.

La cuvée "Memoris" è un omaggio a Maurice Baillette, il patriarca della Maison, elaborato a partire dalla riserva perpetua, questo champagne eccelle per la sua potenza, la maturità e la delicatezza.

Colore giallo brillante con fine cordone di bolle.

Bouquet seducente di frutti maturi, naso potente con calore e sfumature.

Al palato è ricco ed equilibrato, caratterizzato da una grande maturità aromatica. Le note di frutti secchi conferiscono struttura e sublimano questo vino ampio e generoso. Associando rotondità e nervosità, sul finale offre vinosità con complessità che solo i lunghi anni di invecchiamento in cantina permettono d'ottenere. Fresco e persistente.



Abbinamenti

Zona:

Solfiti totali:

Aperitivo sontuoso, adatto anche a tutto pasto con carni in intingolo, volatili e piatti stufati della tradizione





- Concours Vignerons Indépendants 2020: Argento
- Guida Hachette 2020: 2 stelle
- Concours Vignerons Indépendants 2019: Bronzo
- Guida Hachette 2018: 1 stella
- Guida Hachette 2016: 2 stelle
- Concours Vignerons Indépendants 2014: Argento
- Concours Vignerons Indépensalants 2012: Oro









