



BRUT METODO CLASSICO



Degustations-hinweise: In der Farbe strahlender heller Goldton, üppiger Schaum mit feiner anhaltender Perlage. Intensiver Duft mit Noten von Apfel und Anklängen an Brotkruste und Hefe. Am Gaumen ausgeprägte Harmonie und die typische Lebhaftigkeit des Brut.

Alkoholgehalt: 12,5% vol

VINIFIZIERUNG

Gegen Ende des Winters, nach der ersten alkoholischen Gärung in Inox-Edelstahltanks, durchläuft der Wein eine zweite Gärung in der Flasche bei kontrollierter Temperaturführung. Er verfeinert etwa 30 Monate auf den eigenen Hefen. Danach werden die Flaschen in die traditionellen "pupitres" gegeben, in denen sie etwa 3 Wochen bleiben. Nach dem *degorgement* ruhen die Flaschen weitere 3 Monate, bevor sie in den Handel kommen.