

Intuition
BRUT

El cuvée Intuition es la quintaesencia del estilo de la Maison y el resultado de un enfoque muy personal. Con este vino, la familia busca reflejar su visión del champán definitivo. El proceso de elaboración es un ejercicio de equilibrio que requiere una gran dosis de creatividad. La increíble diversidad de la finca familiar se plasma a la perfección en este ensamblaje exclusivo. El chardonnay aporta finura, elegancia, frutas blancas de hueso y etéreas notas cítricas. El pinot meunier proporciona una sensación en boca suave, exótica y reconfortante. El pinot noir estructura el vino y aporta intensidad a la composición.

Apelación: Côte des Blancs - Chouilly - Champagne

Variedad: 64% Chardonnay, 22% Pinot Noir, 14% Pinot Meunier

Base: 2021

Degüelle: Enero 2024.

Dosage: 6g/L

Guarda: 8-10 años

Notas de Cata: De un tono pajizo pálido, Abre con frescos aromas a flores cítricas, melocotón maduro y un toque de almendra. En boca es generoso, con equilibrados cítricos de mandarina y un agradable toque salado en el medio y el final. Con una espuma refinada y accesible y un final limpio

