

PREMIER REGARD
BRUT

ESPRIT LIBRE
EXTRA-BRUT

MAGIE BLANCHE
BLANC DE BLANCS

CRAYONS DE VIGNE
ROSÉ

EXTASE
BLANC DE NOIRS

EXTASE ROSÉE
BRUT NATURE

EXTASE BOISÉE
MILLÉSIMÉ 2011

COTEAUX CHAMPENOIS
BLANC

RATAFIA
CHAMPENOIS

EXTASE BLANC DE NOIRS

EXTRA-BRUT MILLESIMO 2015

Bottiglia (750 ml) / Magnum (1500 ml) in astuccio litografato



Dégustation et commentaires réalisés par **Paolo Basso**,
Meilleur Sommelier 2013.

ELABORAZIONE

- **L'ASSEMBLAGGIO**
50% di Pinot Meunier, 50% di Pinot Nero. 100% cuvée
- **CRUS (VILLAGGI)**
Provenienti al 100% degli Côteaux Sud di Épernay, aggiungendo uno stile e della qualità alla nostra cuvée Extase.
- **INVECCHIAMENTO E VINIFICAZIONE**
Il nostro Champagne Extase proviene da una selezione minuziosa delle nostre vitigni più vecchi e con la migliore esposizione con una maturità eccezionale. Poi, aspettiamo minimo 36 mesi per potere assaggiare questa bevande per stimare la sua data ottimale di consumazione.
Dosaggio: 4 g/L.

DEGUSTAZIONE

- **ALL'OCCHIO**
Giallo paglia leggero, riflessi dorati.
- **AL NASO**
Naso delicato che merita una breve ossigenazione nel bicchiere per rivelare gli aromi di agrumi, un tocco di frutti esotici, di pepe bianco e di spezie.
- **IN BOCCA**
Bella Bocca densa e espressiva con una struttura corposa e ben saporita. Finale sostenuto che mette in valore la bella freschezza e l'intensità del lato speziato.
- **ABBINAMENTI CONSIGLIATI CON I CIBI**
Vino che può accompagnare piatti di pesce bianco o di carne bianca. In accordo contrastato anche con una mousse di agrumi e del cioccolato contenendo 70% di cacao.
- **LA PAROLA DEL "CHEF DE CAVE"**
Maturazione di minimo 36 mesi in cantina, una qualità costante, aggiungendo al vino un lato minerale piacevole.
- **SERVIRE**
Per aperitivo, servire a 7-8 °C
A cena, servire a 10-12 °C.