

Celebris Vintage Extra Brut 2007

Chardonnay 57%, Pinot Noir 43%



Vinificación y crianza tradicional sobre lías evitando cualquier oxidación prematura. La fermentación maloláctica se ha inhibido cuidadosamente para preservar el aroma naturalmente afrutado de los vinos y asegurar su perfecta conservación.

Dosage extra-brut (5 g/l) para mantener el equilibrio entre frescura, frutalidad y vinosidad, y no enmascarar el carácter del vino y su pureza.

Crianza de al menos 10 años en bodega, lo que permite obtener un vino complejo y estructurado. Es un excepcional vino de guarda.

“Desde 1947, son pocos los años buenos terminados en 7...”

Esta enérgica añada, unida a una larga estancia de 10 años en bodega, aporta madurez y un goloso equilibrio a esta cuvée CELEBRIS”

Chef de Cave Odilon de Varine