



Champagne Brut 1991 Michel Furdyna

Vitigni:	Pinot Nero 70% - Chardonnay 30%
Capacità:	75 cl
Grado alcolico:	12%
Bottiglia:	Champagnotta
Zona:	Côte des Bar
Tipologia:	Champagne AOC
Nome vino:	Champagne
Annata:	1991
Denominazione:	AOC
Vitigno:	Chardonnay
Vitigno:	Pinot Nero

Uno dei millesimi in cui si può valutare la sapienza e la capacità del "manico" da vigneron di Michel Furdyna. Nonostante il 1991 sia considerata un'annata minore la percezione è di uno Champagne che ha deciso di sfuggire a qualsiasi previsione regalando oggi una ricchezza inaspettata al naso, raccontata da profumi di gardenia e girasole, buccia d'agrumi caramellata, zenzero e poi aghi di pino, corteccia e accenni salini, e non rinunciando di presentarsi deciso anche al gusto con un buon corpo sostenuto nello sviluppo da una sponda acida che riporta con sé vitali sapori fruttati e la chiosa minerale. Sboccatura: 2014 - Dosaggio: 8 g/l