



Champagne Cuvee du Centenaire 2007 Paul Berthelot

Vitigni:	Chardonnay 70% - Pinot Noir 30%
Capacità:	75 cl
Grado alcolico:	12%
Bottiglia:	Champagnotta
Zona:	Champagne - Comuni di Ay e Dizy
Tipologia:	Champagne
Nome vino:	Champagne
Annata:	2007
Vitigno:	Chardonnay
Vitigno:	Pinot Nero

Il top di gamma aziendale, ottenuto da vigne di Ay (Pinot Noir) e Dizy (Chardonnay), di età dai 35 ai 60 anni. E' quindi un assemblaggio di Chardonnay al 70% e Pinot Noir per il restante 30% ed è dosato a 7 grammi. Squaderna un gran naso, finissimo e dettagliato, con forte impronta speziata di pepe e cardamomo, aspetti melliti appena accennati e irresistibili, note di pane caldo, mandorla e nocciola verde, tono fruttato molto vitale e asprigno, bei ghirigori floreali. Altrettanto vivido al sorso, innervato da una carbonica davvero puntiforme, e fresco al punto da proporre in uscita nettissime note di buccia d'agrume. Un ottimo Champagne in assoluto, e un attendibile "figlio" del suo territorio, che racconta ed esalta nella bellezza quasi opalescente del suo profumo così elegante e minuzioso.