



EXTRA BRUT

A orillas del mar

Un vino puro, mineral, que desprende notas yodadas y sabores delicadamente afrutados. Un manantial de frescor para los sentidos.

MARIDAJES

La Cuvée des Moines Extra Brut es un vino muy poco dosificado que desempeña un papel especial en algunos maridajes. Su gran personalidad le permite abordar con sencillez y elegancia productos yodados como mariscos, buñuelos de bacalao, makis de aguacate y salmón, y gambas al jengibre.

CATA

Vista: el color puro y brillante exhibe un amarillo paja con reflejos cobrizos. La espuma fina y persistente forma un bonito cordón cremoso.

Olfato: la nariz es mineral, ácida y ligeramente cítrica. Una gran elegancia se desprende de su expresión tras la aireación. También hay presentes notas yodadas y empireumáticas.

Gusto: el ataque es fresco y la estructura cincelada del vino revela una encantadora astringencia. La fruta está presente en forma de pera y membrillo. El final es enérgico, persistente, complejo y refinado.

ENSAMBLAJE

56% Chardonnay
44% Pinot Noir

CHAMPAGNE
BESSERAT DE BELLEFON