



CHAMPAGNE
ROGER BRUN
Ay - Grand cru 100%

“CUVEE DE SIRES - GRAND CRU BRUT”



Raro Champagne prodotto solitamente in circa 2500 bottiglie da una cuvée di Pinot Noir [70%] e Chardonnay [30%].

Cinque anni sui lieviti donano a questo vino un olfatto ipnotico su note di agrumi [limone e cedro], soffici frutti rossi che marcano la maggioranza di pinot erbe aromatiche ed un finale con note minerali boisé. Al palato freschezza e sapidità agrumate lasciano spazio a frutti rossi, nuance speziate e ricordi di tabacco.

Champagne dalla grandissima personalità come il suo produttore.

Ah, in retro etichetta recita "best before your funeral"