



# Wijndomein Montepertini

## Montepertini Brut

### Symfonia

#### Assemblage

60% Chardonnay, 30% Pinot Noir, 10% Pinot Blanc

#### Ligging

De druiven voor deze mousserende wijn zijn afkomstig van wijngaard Montepertini. Deze wijngaard van 1,25 hectare nestelt zich in de rug van een uitgestrekt agrarisch gebied. Lepeltjesgewijs. Net onder de bocht van het Albertkanaal in Eigenbilzen.

#### Terroir

De grond in dit gebied bestaat voornamelijk uit een mix van lichte zandleem, grind en mergel.

#### Vinificatie

Rijping 6 maanden sur lit in inox cuves  
2<sup>de</sup> gisting op fles gedurende 14 maanden.

#### Serveren

8 - 10°C

#### Bewaarpotentieel

Tot 2 jaar

#### Kleur

Schitterende goudgele kleur.

#### Geur

Aroma's van perzik en appel en een hint van gist en toast.

#### Smaak

Fris, strak en fruitig met een gebalanceerde afdronk. De pareling is fijn en persistent.

#### Foodparing

Perfekte begeleider bij het aperitief, lichte visgerechten, zeevruchten, oesters, coquilles en sushi.