



Wijndomein Montepertini

Montepertini Brut

Inferno

Assemblage

100% Pinot Noir (Blanc de Noir)

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 lie in inox cuves
2^{de} gisting op fles gedurende minstens 18 maanden.

Serveren

8 - 10°C

Bewaarpotentieel

Tot 2 jaar

Kleur

Mooie goudgele kleur.

Geur

Veel rijp geel fruit, een aroma van brioche en zoete kruiden.

Smaak

Openhartige en elegante aanzet, vers fruit en citrus. Mooie afdronk met een zilte hint. De pareling is fijn en persistent.

Foodparing

Perfekte begeleider bij het zowel aperitief als lekker wit vlees of vette vis, zeevruchten, oesters, coquilles en sushi.