

## ESTENCE

### Hijo mayor de Grauves

Premier Cru

60% Chardonnay envejecido 9 meses en barrica

40% Pinot Noir

Extra Brut



#### ¿Quién es él?

El nombre de Estence está inspirado en su carácter chispeante ("estenceler": brillar). Este champán Premier Cru de Grauves tiene una personalidad atípica. Su carácter amaderado confiere al chardonnay una expresividad a la vez ahumada y tonificante, reforzada por el pinot noir.

#### ¿De dónde viene?

Estence proviene del pueblo Premier Cru de Grauves, un prestigioso terruño con suelos arcillosos y viñas con una edad media de 25 años.

#### ¿Cómo nació?

Añada única: 2018

Prensa moderna Coquard 4000 kilos

100% cuvée. Vinificación en frío:

reposo en frío a 4°C durante 72 horas.

Fermentación alcohólica a 16°C

Vinificación en barricas de roble durante 9 meses.

Envejecimiento en bodega sobre listones

durante unos 3 años a una temperatura constante de 11°C.

Potencial de envejecimiento: 2 años

Dosificación: 6 g/l Contenido de alcohol: 12

#### ¿Qué aspecto tiene?

Estence tiene un bonito y brillante vestido de "pan de oro" con una fina efervescencia.

#### ¿Cómo se expresa?

Su discreta nariz revela notas florales, incluso especiadas, ligeramente alimonadas. En el paladar, muestra una hermosa nobleza a través de una agradable untuosidad. Amplio y firme, su final es tónico y delicadamente amaderado.

#### ¿Su estilo?

Un vino brillante, que combina madera y tonicidad.

#### ¿Su acompañante?

Estence es un champán para las comidas, como el risotto.

#### ¿Su formato?

Disponible en botella.