



Dussaillant Lehmann



DUSSAILLANT LEHMANN BRUT

GRADO / ABV : 13%

VALLE / VALLEY : Maule

El vino espumoso epónimo del Domaine es un ensamblaje de Chardonnay y Pinot Noir, es decir, la clásica mezcla que se usa en Francia. Cada vendimia, se selecciona los lotes de ejecución libre que son más elegante y con mayor acidez. Chardonnay constituye la base de la mezcla, con su acidez nerviosa, notas minerales y aromas de manzana verde y membrillo. El componente Pinot Noir agrega redondez en el paladar y notas de ciruela fresca. Este Brut se guarda un mínimo de 30 meses en contacto con la levadura y residuos del proceso de la segunda fermentación individual en la botella. Con la larga crianza, el vino espumoso evoluciona lentamente, desarrollando notas de levadura y tostadas que recuerda a pan recién salido del horno. Se termina en 8-10 gramos de azúcar para equilibrar la acidez.

The Domaine's premier sparkling wine is a classic blend of Chardonnay and Pinot Noir, in the traditional French style. Each vintage, the most elegant free-run lots with higher acidity are chosen to make up the blend. The Chardonnay base of the cuvée contributes vivacious acidity, mineral notes, and green apple and quince aromas. The Pinot Noir component adds roundness on the palate and a hint of fresh plum. This sparkling Brut ages a minimum of 30 months on the yeast lees after the second fermentation in the bottle. This long aging on the lees contributes yeasty, toasted notes of freshly baked bread and buttery brioche. The wine is finished with a dosage of 8-10 grams of sugar to balance the acidity.

8° - 10°C / 46° - 50°F

TEMPERATURA DE SERVICIO / SERVING TEMPERATURE