



Dussaillant Lehmann



JARDIN DE L'ÉDEN BRUT

GRADO / ABV : 13%

VALLE / VALLEY: Maule

Jardín de Edén Cuvée 2 es una mezcla de lotes de prensas libres y ligeras con una base de Pinot Noir complementada por Chardonnay. La inclusión de prensa ligera y la base de Pinot Noir contribuye más riqueza y estructura en el paladar, con sabores de fresa de bosque, mora y cereza roja. El Chardonnay agrega complejidad y más acidez a la mezcla. Esta mezcla brillante se guarda entre 18 y 24 meses sobre las lías antes del degüelle. La crianza en botella completa el vino, agregando notas de pan tostado y dátil. Este Brut también se termina con 8-10 gramos de azúcar.

Jardín de Edén Cuvée 2 is a blend of free-run and lightly pressed lots, with a base of Pinot Noir complemented by Chardonnay. The inclusion of lightly pressed lots and the use of Pinot Noir as the base provide richness and structure on the palate, with notes of wild strawberry, blackberry, and red cherry, while the Chardonnay adds brightness and complexity. This vibrant cuvée ages 18 to 24 months on the lees before being decanted and disgorged. The bottle aging adds notes of toasted bread and dates that round out and complete the wine. This Brut is finished with a dosage of 8–10 grams of sugar.

8° - 10°C / 46° - 50°F

TEMPERATURA DE SERVICIO / SERVING TEMPERATURE