# Hommage à Gaston Burtin Brut

Giallo brillante con riflessi dorati nel bicchiere. Al naso rivela note di fiori bianchi, pesca e albicocca, oltre a pera Williams e limone candito. Al palato, principalmente frutta a nocciolo e un pizzico di miele. Questo champagne è caratterizzato da una grande combinazione di freschezza, frutta ed eleganza con una spuma fine.

| | |
|---|---|
| Produttore | Maison Burtin |
| Categoria | Champagne |
| Paese | Francia |
| Regione | Champagne |
| Classificazione | AC |
| Dimensioni della bottiglia | 75 cl |
| Gradazione alcolica | 12.0 % |
| Temperatura di degustazione | 8° - 10° |
| Invecchiamento | 5 anni |
| Vitigni | Meunier, Chardonnay, Pinot Noir |
| Informazioni sulle allergie | Contiene solfiti |
| Numero articolo | 319340 |
| Adatto a | Aperitivi, Piatti asiatici, Pesce, Carne di vitello, Frutti di mare, Sushi |
| Valutazioni | James Suckling 92/100<br>Decanter 90/100 |

Vinificazione

Impedire la fermentazione lattica. L'obiettivo non è produrre champagne vinosi, ma esprimere freschezza, frutto ed eleganza. Vini di riserva prodotti con il sistema solera (l'anno di base è il 2005). Conservazione sui lieviti fini del Brut per almeno 42 mesi. Il dosaggio è di 8g/L.

Terroir

Grazie alle relazioni storiche avviate dal suo fondatore, la Maison Burtin può attingere a un'ampia gamma di crus. Alcune di esse sono addirittura classificate come Grands e Premiers Crus, dalla Côte des Blancs all'Aube passando per la Valle della Marna e la Montagne de Reims.

Storia

L'audace e discreto Gaston Burtin fondò la sua piccola azienda commerciale nel 1933. Appassionato di champagne, iniziò la sua attività alla fine degli anni '50 nel bellissimo Château des Archers, a pochi passi dalla famosa Avenue de Champagne, dove ancora oggi si trova la Maison Burtin. Consapevole che la produzione di un grande champagne è strettamente legata alla qualità delle uve e alla cura dell'invecchiamento, fece scavare delle bellissime cantine nel centro di Epernay.