



## MOËT & CHANDON GRAND VINTAGE BLANC 2006

### Floral, con cuerpo, succulento

Cada Grand Vintage es único y original, la interpretación libre y personal del maestro bodeguero, una interpretación destinada a revelar el carácter excepcional de las uvas de un solo año.

Grand Vintage 2006 es la encarnación perfecta del espíritu de Moët & Chandon Grand Vintage, un espíritu basado en tres valores esenciales:

- La libertad de interpretación
- La selección de los mejores vinos del año
- La individualidad de la añada para crear champagne que se distinguen por su madurez, su complejidad y su carisma.

### Clima y cosecha

Tras un invierno especialmente frío, la primavera ofreció periodos de heladas y el inicio del verano trajo un granizo que causó un daño afortunadamente limitado. El verano presentó condiciones contrastadas: Una ola de calor en julio dio paso a un mes de agosto frío y lluvioso, dando todo ello lugar a distintos grados de madurez en los viñedos; pero el clima caliente y seco de principios de septiembre favoreció la maduración. Prolongándose del 7 al 25 de septiembre, las fechas de inicio de la cosecha indican una determinación de dejar que las uvas alcanzaran un grado de madurez adecuado en cada sector. El rendimiento relativamente abundante (13.000 kg/ hectárea) permitió la vendimia selectiva y posibilitó que se evitasen ciertas zonas afectadas por la botrytis a medida que el final de la temporada se volvía lluvioso y gris. Al final, el contenido de azúcar de las uvas era relativamente alto (10.2% potencial alc/vol) con un nivel de acidez cercano al promedio de la década (7g H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>/ litro), un equilibrio similar al de 2002.

### Ensamblaje

Las uvas Chardonnay más maduras y sanas componen la mayor parte, mientras que la Meunier, menos madura y más frágil al final de la cosecha, está menos presente que en añadas anteriores. La



Pinot Noir, intermedia en cuanto a madurez y a salud, completa el ensamblaje.

- Chardonnay: 42%
- Pinot Noir: 39%
- Meunier: 19%

#### Dosificación

5 g/litro (extra-brut)

#### Añejamiento en bodega

7 años

#### Envejecimiento tras el degüelle

6 meses como mínimo.

#### Un color elegante

Un color amarillo pálido con reflejos verdes.

#### Un bouquet floral

Notas iniciales de frutas recién cogidas como melocotón, mango y plátano, rodeadas de notas maduras de pimienta blanca, piedra y mazapán.

Al respirar el vino, el bouquet se refresca con notas florales y delicadamente botánicas de madreSelva, bergamota y anís.

#### Un paladar expansivo y succulento

Unas notas preliminares crujientes de nectarina y grosella da paso a una riqueza succulenta y cremosa, con la impresión de un sabor expansivo que se afirma y persiste en torno a una nota de pomelo agri dulce y deliciosamente apetitosa.