

CHAMPAGNE MINUIT - MOINS UNE -

Collection Privée

INÉDIT N°1

VENDEMMIA 2019

MINUIT MOINS UNE nasce per creare Champagne unici e irripetibili.

Ogni cuvée è l'espressione di una vendemmia, di parcelle selezionate e di chi le interpreta. Ogni Inédit vive una sola volta.

Il terroir al centro di ogni scelta. Nessun compromesso, solo equilibrio e tempo.

Solo Extra Brut.

TERROIR & ASSEMBLAGE

36% CHARDONNAY

Bassin d'Épernay

Parcelle piantata nel 1932

32% PINOT NOIR

Nei pressi di Bouzy

Parcelle piantata nel 1934

32% MEUNIER

Vallée de la Marne

Parcelle piantata nel 1936

Tre vigne storiche, piantate prima della Seconda Guerra Mondiale, selezionate per la loro identità e profondità.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

VISTA

Oro luminoso con perlage fine e persistente.

OLFATTO

Elegante e complesso: agrumi maturi, fiori bianchi, miele millefiori, mandorla e piccola pasticceria.

PALATO

Equilibrio tra tensione, struttura e profondità. Ottima cremosità.

Finale persistente e raffinato.

DATI TECNICI

DOSAGGIO

Extra Brut (2,5 g/L)

AFFINAMENTO

66 mesi sui lieviti
in cantina

DÉGORGEMENT

Settembre 2025

PRODUZIONE LIMITATA

1.950 bottiglie

OGNI INÉDIT. UN COLORE.

Ogni edizione della Collection Privée è identificata da un colore esclusivo che ne racconta la personalità.

INÉDIT N°1 prende vita nel BORDEAUX, una tonalità intensa ed elegante che richiama gli ultimi istanti prima della mezzanotte.



LA SEQUENZA DELL'ARMONIA

Il simbolo di MINUIT MOINS UNE è Φ (Phi), la proporzione aurea, da cui nasce la spirale di Fibonacci.

Per questo motivo ogni Inédit viene identificato con un numero appartenente alla sequenza di Fibonacci.

Non rappresenta un ordine cronologico, ma una filosofia. Ogni cuvée entra a far parte di una collezione costruita secondo i principi di equilibrio, armonia e crescita naturale.

1 • 1 • 2 • 3 • 5 • 8 • 13 • 21 • 34 • 55 • 89 • ...



UNA SCELTA NATURALE

MINUIT MOINS UNE nasce con l'obiettivo di ridurre ogni componente non essenziale.

- Etichette prive di materiali plastici.
- Nessun film plastico.
- Materiali naturali.

La bottiglia è chiusa con un tappo in sughero naturale SNIFFING®, selezionato e trattato per ridurre drasticamente il rischio di TCA e preservare la purezza aromatica dello Champagne.

Una scelta che unisce sostenibilità, affidabilità e rispetto del vino.

SUGHERO NATURALE SNIFFING®

Trattamento 100% naturale che riduce al minimo il rischio di sentori di tappo.

