



Brut Blanc De Noirs Premier Cru



Denominazione

Champagne Premier Cru



Vitigno

60% Pinot Noir
40% Meunier
dai vigneti «Premier Cru»
di Hautvillers

Zona di Produzione

Vigneti «Premier Cru» di Hautvillers

Dosaggio

8 g/lt



Vinificazione

In tini di acciaio



Invecchiamento

48 mesi sui lieviti



Abbinamenti

Perfetto per aperitivi o per accompagnare
ricchi antipasti come anatra con prugne,
prosciutto crudo, foie gras



Note sensoriali



Giallo dorato



Ricchezza nelle note di frutta,
dagli agrumi alle note di frutti
rossi con un sottofondo
di spezie



Soave, una consistenza ricca
e ben bilanciata tra struttura
e morbidezza sostenute da
freschezza e vivacità