



Extra Brut Millèsime



Denominazione
Champagne



Vitigno
70% Pinot Nero
30% di Chardonnay

Zona di Produzione

Provenienza Pinot Noir: Montagne de Reims (Ludes, Ville-Dommange) Vallée de la Marne (Mareuil-sur-Aÿ, Hautvillers)

Dosaggio

4 g/lt



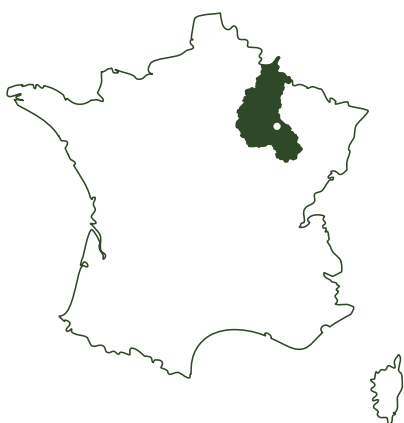
Vinificazione
8 mesi in serbatoi di acciaio



Invecchiamento
60 mesi sui lieviti



Abbinamenti
Finger food, tartine, formaggi, carni bianche, crostacei



Note sensoriali



Giallo paglierino con riflessi dorati, bollicine fini e regolari



Freschezza agrumata, frutti gialli come la pesca, l'albicocca, note di iodio e un tocco di miele accompagnato da sensazioni di pan brioche



Ingresso fresco con note di agrumi e minerali in equilibrio tra gli aromi generosi del Pinot Noir e l'eleganza dello Chardonnay