



Brut Blanc De Noirs Premier Cru



Denominazione
Champagne



Vitigno
60% Pinot Nero, 40% Meunier dai vigneti
«Premier Cru» di Hautvillers

Zona di Produzione
Chigny-les-Roses, Champagne

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 paglierino con bollicina
fine e regolare



Morbido e delicato con una
consistenza ben bilanciata con
struttura, corpo e morbidezza
sostenuti da freschezza
e vivacità



Una sensazione di equilibrio e
piacere è evidente quando si
assaggia questo champagne