



Prestige Charles Millesime



Denominazione
Champagne



Vitigno
70% Chardonnay, 30% Pinot Noir

Zona di Produzione
Chigny-les-Roses, Champagne

Dosaggio
5 g/lt



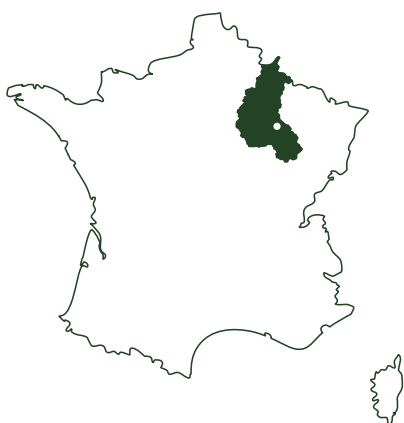
Vinificazione
Fermentazione alcolica in acciaio



Invecchiamento
Almeno 15 anni sui lieviti e 3 mesi in bottiglia dopo la sboccatura



Abbinamenti
Aragosta alla griglia o spigola al sale. Fantastico come aperitivo in occasioni speciali



Note sensoriali



Giallo dorato con riflessi dorati, con una bollicina vivace e allegra



Bouquet ampio con note iodate e minerali. Si apre poi con note di fiori bianchi, frutta saporita, spezie e note cerate



Finezza e tensione. Fresco al palato, è sapido e molto agrumato, con sentori di mela Granny Smith. Il finale a base di scorza di limone dona al vino grande persistenza aromatica