



## Dosage Zéro



**Denominazione**  
Champagne



**Vitigno**  
1/3 Pinot Nero, 1/3 Pinot Meunier, 1/3 Chardonnay

**Zona di Produzione**  
Chigny-les-Roses, Champagne

**Dosaggio**  
0 g/lt



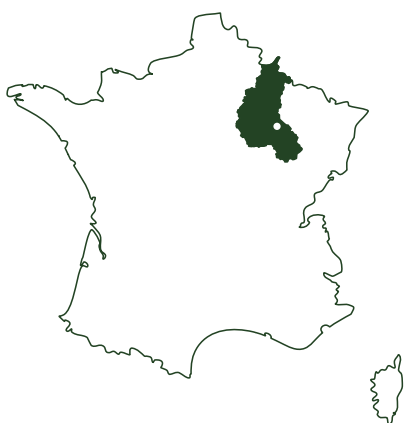
**Vinificazione**  
In tini di acciaio



**Invecchiamento**  
Da 60 a 84 mesi sui lieviti



**Abbinamenti**  
Parmigiano Reggiano, formaggi stagionati, crostacei



## Note sensoriali



Giallo paglierino con riflessi dorati, perlage fine



Complesso, rivela tensione e note minerali, mostrando così la ricchezza naturale e aromatica dei vini di riserva



Note fresche di agrumi dimostrano una brillante acidità che portano a un finale lungo