



Blanc De Blancs



Denominazione
Champagne



Vitigno
100% Chardonnay

Zona di Produzione
Aÿ, Champagne

Dosaggio
7 g/lt



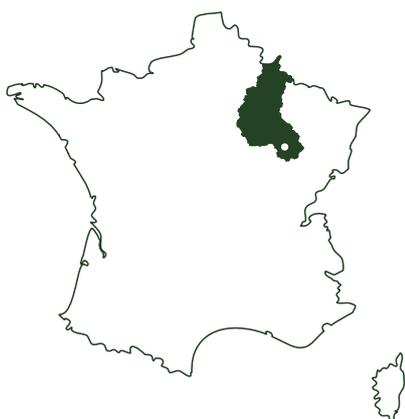
Vinificazione
In acciaio



Invecchiamento
72 mesi sui lieviti



Abbinamenti
Ideale con salmone affumicato, sushi, sashimi, crostacei e pesce alla griglia



Note sensoriali



Uno Champagne ben equilibrato, morbido e generoso prodotto esclusivamente da uve Chardonnay. Vino elegante, alla vista giallo paglierino con riflessi dorati



Note di pan brioche e frutta con aromi di fiori bianchi (biancospino e acacia)



Carnoso, morbido, si sentono note agrumate di limone e scorza di pompelmo. La dolcezza e persistenza finale invitano a prolungare il piacere