



MMIX Cuvée Millésime 2009



Denominazione
Champagne



Vitigno
70% Chardonnay, 30% Pinot Nero

Zona di Produzione
Aÿ, Champagne

Dosaggio
5 g/lt



Vinificazione
In acciaio



Invecchiamento
12 anni sui lieviti



Abbinamenti
Grandi crostacei, pesce al forno, piccione arrosto



Note sensoriali



Giallo intenso tendente al dorato, bollicine fine e persistenti e grande brillantezza



Naso intenso e di grande ampiezza floreale, fruttata con sfumature di crosta di pane



Grande eleganza e spiccata mineralità tipica del territorio