



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