



Extra Brut Millésime



Denominazione
Champagne



Vitigno
70% Pinot Nero, 30% Chardonnay

Zona di Produzione
Chigny-les-Roses, Champagne

Dosaggio
4 g/lt



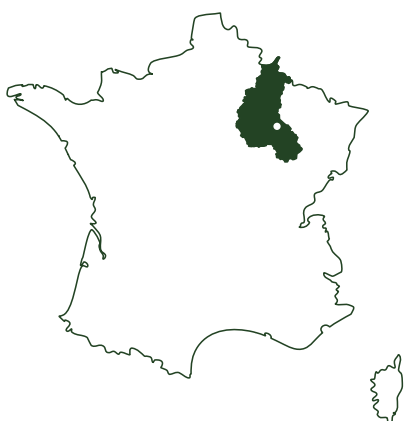
Vinificazione
8 mesi in serbatoi di acciaio



Invecchiamento
60 mesi sui lieviti



Abbinamenti
Finger food, tartine, formaggi, carni bianche, crostacei



Note sensoriali



Giallo paglierino con riflessi dorati, bolle fini e regolari



Freschezza agrumata, frutti gialli (pesca e albicocca), note di iodio e un pizzico di miele accompagnato da sensazioni di pan brioche



Freschezza agrumata, mineralità; aromi generosi del Pinot Nero, mentre sul finale arriva l'eleganza dello Chardonnay