



BLANC GARITAN · CHAMPAGNE

Brut

Note eleganti di fiori bianchi e agrumi, sentori di frutta secca e pasticceria.

PRODUCTION AREA	Ambonnay
GRAPE VARIETY	60% Chardonnay, 40% Pinot Noir
VINTAGE	2021
HARVEST	Vendemmia manuale
AGEING	Minimo 46 mesi sui lieviti

WINEMAKING

- Assemblaggio: 60% Chardonnay, 40% Pinot Noir

NOSE

- Note eleganti di fiori bianchi e agrumi
- Sentori di frutta secca e pasticceria

PALATE

- Struttura cremosa e avvolgente
- Equilibrio perfetto tra freschezza e morbidezza
- Finale lungo e delicato
- ☐ Abbinamenti Gastronomici
- Perfetto con frutti di mare, ostriche, carpacci di pesce e piatti raffinati a base di crostacei
- ☐ Temperatura di Servizio
- 8° – 9°C

OTHER DETAILS

- ☐ Vinificazione
- ☐ Analisi Sensoriale