



BLANC GARITAN · CHAMPAGNE

Brut

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

ZONA DI PRODUZIONE	Ambonnay
VITIGNO	60% Chardonnay, 40% Pinot Noir
ANNATA	2021
RACCOLTA	Vendemmia manuale
AFFINAMENTO	Minimo 46 mesi sui lieviti

VINIFICAZIONE

- Assemblaggio: 60% Chardonnay, 40% Pinot Noir

ESAME OLFATTIVO

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

ESAME GUSTATIVO

- 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

ALTRE CARATTERISTICHE

- ☐ Vinificazione
- ☐ Analisi Sensoriale