



PINOT-CHEVAUCHET · CHAMPAGNE

Distingué Blanc de Blancs Extra-Brut Premier Cru

Fresco e floreale, note agrumate e frutti rossi, grande freschezza al palato.

PRODUCTION AREA	Moussy
GRAPE VARIETY	100% Chardonnay Premier Cru
VINTAGE	2012, 2013
HARVEST	Vendemmia manuale
AGEING	Minimo 7 anni sui lieviti + 1 anno in bottiglia
DOSAGE	3 g/l
SERVING TEMPERATURE	8° – 9°C

WINEMAKING

- Blend delle vendemmie 2012 e 2013

NOSE

- Profumi freschi, intensi e floreali
- Note di agrumi e frutta matura
- Sentori delicati di frutta secca

PALATE

- Attacco deciso con note agrumate
- Palato ampio e gustoso con sfumature di miele
- Bella mineralità e freschezza, equilibrata da un dosaggio sottile e raffinato

FOOD PAIRING

- Frutti di mare, ostriche, pesce, caviale, formaggi stagionati