



PINOT-CHEVAUCHET · CHAMPAGNE

Distingué Blanc de Blancs Extra-Brut Premier Cru

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

ZONA DI PRODUZIONE	Moussy
VITIGNO	100% Chardonnay Premier Cru
ANNATA	2012, 2013
RACCOLTA	Vendemmia manuale
AFFINAMENTO	Minimo 7 anni sui lieviti + 1 anno in bottiglia
DOSAGGIO	3 g/l
TEMPERATURA DI SERVIZIO	8° – 9°C

VINIFICAZIONE

- Blend delle vendemmie 2012 e 2013

ESAME OLFATTIVO

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

ESAME GUSTATIVO

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

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

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