



PINOT-CHEVAUCHET · CHAMPAGNE

Gènereuse Brut Nature

Note di pasticceria, frutta secca, finale minerale.

ZONA DI PRODUZIONE	Moussy
VITIGNO	100% Meunier
ANNATA	2015, 2014
RACCOLTA	Vendemmia manuale
AFFINAMENTO	Minimo 6 anni sui lieviti + 1 anno in bottiglia
DOSAGGIO	2 g/l
TEMPERATURA DI SERVIZIO	8° – 9°C

VINIFICAZIONE

- Assemblaggio delle raccolte 2015-2014

ESAME OLFATTIVO

- Profumi freschi e seducenti
- Note fruttate di frutta bianca e fiori bianchi
- Accenni minerali

ESAME GUSTATIVO

- Equilibrio perfetto tra vivacità e morbidezza
- Finale con eleganti note mielate e minerali

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

- Perfetto come aperitivo e a tutto pasto