



PINOT-CHEVAUCHET · CHAMPAGNE

Joyeuse Brut Premier Cru

Note agrumate, vaniglia, freschezza e mineralità.

PRODUCTION AREA	Moussy
GRAPE VARIETY	80% Meunier, 20% Chardonnay
VINTAGE	2016, 2015, 2014
HARVEST	Vendemmia manuale
AGEING	Minimo 5 anni sui lieviti + 1 anno in bottiglia
DOSAGE	7 g/l
SERVING TEMPERATURE	6°C

WINEMAKING

- Assemblaggio delle vendemmie 2016, 2015, 2014

NOSE

- Profumi rotondi di pasticceria e frutta secca
- Accenni minerali tipici del terroir

PALATE

- Fresco e seducente, con note burrose
- Aromi iniziali di miele, seguiti da frutta secca
- Finale lungo, con eleganti note minerali di pietra focaia

FOOD PAIRING

- Perfetto con frutti di mare, ostriche, pesce, caviale, formaggi stagionati