



PINOT-CHEVAUCHET · CHAMPAGNE

Joyeuse Brut Premier Cru

Note agrumate, vaniglia, freschezza e mineralità.

ZONA DI PRODUZIONE	Moussy
VITIGNO	80% Meunier, 20% Chardonnay
ANNATA	2016, 2015, 2014
RACCOLTA	Vendemmia manuale
AFFINAMENTO	Minimo 5 anni sui lieviti + 1 anno in bottiglia
DOSAGGIO	7 g/l
TEMPERATURA DI SERVIZIO	6°C

VINIFICAZIONE

- Assemblaggio delle vendemmie 2016, 2015, 2014

ESAME OLFATTIVO

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

ESAME GUSTATIVO

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

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

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