



PINOT-CHEVAUCHET · CHAMPAGNE

Précieuse Brut Premier Cru

Frutti rossi croccanti, bouquet ricco e complesso.

ZONA DI PRODUZIONE	Moussy
VITIGNO	50% Meunier Premier Cru, 50% Chardonnay
ANNATA	2012, 2013
RACCOLTA	Vendemmia manuale
AFFINAMENTO	Minimo 7 anni sui lieviti + 1 anno in bottiglia
DOSAGGIO	7 g/l
TEMPERATURA DI SERVIZIO	6° – 8°C

VINIFICAZIONE

- Assemblaggio delle vendemmie 2013 e 2012

ESAME OLFATTIVO

- Note agrumate di limone e sfumature di vaniglia
- Elegante mineralità tipica del terroir

ESAME GUSTATIVO

- Al palato è delizioso e sapido
- Delicati sapori di agrumi freschi
- Finale elegante e minerale

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

- Perfetto come aperitivo e a tutto pasto

ALTRE CARATTERISTICHE

- Premier Cru