



PINOT-CHEVAUCHET · CHAMPAGNE

Blanc de Noirs Extra-Brut

Agrumi freschi, equilibrio tra freschezza e lunghezza.

PRODUCTION AREA	Moussy
GRAPE VARIETY	100% Pinot Noir
HARVEST	Vendemmia manuale
AGEING	Minimo 8 anni sui lieviti
DOSAGE	2 g/l
SERVING TEMPERATURE	8° – 9°C

WINEMAKING

- Vinificazione integrale in botti Bourguignon (rovere)
- Fermentazione: Senza rimescolamento
- Oltre 8 anni sui lieviti prima della sboccatura

NOSE

- Profumi complessi e freschi
- Note di piccoli frutti rossi croccanti
- Con l'aerazione, emergono sentori di dolci inglesi e vaniglia

PALATE

- Attacco fresco e morbido
- Bouquet ricco di frutta matura
- Finale elegante e leggero

FOOD PAIRING

- Si abbina splendidamente con carni bianche in salsa, formaggi stagionati e frutti di mare