



PINOT-CHEVAUCHET · CHAMPAGNE

Blanc de Noirs Extra-Brut

Agrumi freschi, equilibrio tra freschezza e lunghezza.

ZONA DI PRODUZIONE	Moussy
VITIGNO	100% Pinot Noir
RACCOLTA	Vendemmia manuale
AFFINAMENTO	Minimo 8 anni sui lieviti
DOSAGGIO	2 g/l
TEMPERATURA DI SERVIZIO	8° – 9°C

VINIFICAZIONE

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

ESAME OLFATTIVO

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

ESAME GUSTATIVO

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

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

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