



PINOT-CHEVAUCHET · CHAMPAGNE

Blanc de Blancs Extra-Brut Sablière

Naso complesso e fresco, note fruttate e salinità.

PRODUCTION AREA	Parcella "Sablière", Moussy
GRAPE VARIETY	100% Chardonnay
HARVEST	Vendemmia manuale
AGEING	Minimo 8 anni sui lieviti
DOSAGE	3,5 g/L
SERVING TEMPERATURE	8° – 10°C

WINEMAKING

- Fermentazione in acciaio inox per preservare la purezza del frutto
- Oltre 8 anni sui lieviti prima della sboccatura

NOSE

- Profumo delicato e fine
- Note di agrumi che esprimono freschezza

PALATE

- Generoso e pieno al palato
- Freschezza vibrante che porta perfetto equilibrio e lunghezza

FOOD PAIRING

- Perfetto con piatti di pesce, ostriche e frutti di mare

OTHER DETAILS

- Edizione limitata: 2500 bottiglie