



PINOT-CHEVAUCHET · CHAMPAGNE

Blanc de Blancs Extra-Brut Sablière

Naso complesso e fresco, note fruttate e salinità.

ZONA DI PRODUZIONE	Parcella "Sablière", Moussy
VITIGNO	100% Chardonnay
RACCOLTA	Vendemmia manuale
AFFINAMENTO	Minimo 8 anni sui lieviti
DOSAGGIO	3,5 g/L
TEMPERATURA DI SERVIZIO	8° – 10°C

VINIFICAZIONE

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

ESAME OLFATTIVO

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

ESAME GUSTATIVO

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

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

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

ALTRE CARATTERISTICHE

- Edizione limitata: 2500 bottiglie