



GILLES MANDARD · CHAMPAGNE

Blanc de Blancs

Bouquet elegante e floreale, frutta bianca e secca, freschezza e mineralità.

ZONA DI PRODUZIONE	Le uve provengono dal Vitryat, e dalle due parcelle più antiche di Chardonnay a
VITIGNO	100% Chardonnay, con il 20-25% di vini di
RACCOLTA	Vendemmia manuale
AFFINAMENTO	N/A
DOSAGGIO	7 g/L
TEMPERATURA DI SERVIZIO	6° – 8°C

VINIFICAZIONE

- Débourbage lento e naturale
- Fermentazione alcolica a bassa temperatura in fût de chêne
- Nessuna fermentazione malolattica per preservare freschezza e aromi

ESAME OLFATTIVO

- Bouquet elegante e floreale, con intense note di frutta bianca e frutta secca

ESAME GUSTATIVO

- Grande rotondità, con un attacco morbido ed equilibrato. Bollicine fini che esaltano sfumature briochées e minerali.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

- Perfetto con frutti di mare e formaggi stagionati

ALTRE CARATTERISTICHE

- Cerseuil.