



GILLES MANDARD · CHAMPAGNE

## Clos de Cerseuil

*Note evolute di agrumi, miele e fiori bianchi, bocca ampia e bilanciata.*

|                         |                                                                                 |
|-------------------------|---------------------------------------------------------------------------------|
| ZONA DI PRODUZIONE      | Le uve provengono dal Vitryat, e dalle due parcelle più antiche di Chardonnay a |
| VITIGNO                 | 100% Pinot Meunier                                                              |
| ANNATA                  | 2015                                                                            |
| RACCOLTA                | Vendemmia manuale                                                               |
| AFFINAMENTO             | N/A                                                                             |
| DOSAGGIO                | 7 g/L                                                                           |
| TEMPERATURA DI SERVIZIO | 6° – 8°C                                                                        |

### VINIFICAZIONE

- Débourbage lento e naturale
- Nessuna fermentazione malolattica per preservare la freschezza degli aromi

### ESAME OLFATTIVO

- Profumo intenso ed evolutivo, con note fruttate e biscottate.

### ESAME GUSTATIVO

- Attacco vivace, grande ampiezza e perfetto equilibrio. Emergono aromi di fiori bianchi, frutta gialla e agrumi, con un finale lungo e vibrante.

### ABBINAMENTI GASTRONOMICI

- Perfetto con frutti di mare e formaggi stagionati

### ALTRE CARATTERISTICHE

- Cerseuil.