



JACQUES BUSIN · CHAMPAGNE

Tradition Grand Cru

Profumi complessi e raffinati, frutta matura, nocciola e brioche, palato ricco e vellutato.

PRODUCTION AREA	Verzenay, Sillery (Pinot Noir) e
GRAPE VARIETY	70% Pinot Noir, 30% Chardonnay
VINTAGE	2017
HARVEST	Vendemmia manuale
AGEING	Minimo 10 anni in cantina
DOSAGE	5 g/L
SERVING TEMPERATURE	8° – 9°C

NOSE

- Profumi complessi e raffinati, frutto di una lunga maturazione
- Sentori minerali e di frutta matura, con accenni di nocciola e brioche

PALATE

- Al palato è ricco e vellutato, con una straordinaria profondità
- Grande finezza e complessità, che si sviluppano in un lungo finale

FOOD PAIRING

- Perfetto con piatti gourmet come crostacei, pesce crudo e piatti a base di foie grasi

OTHER DETAILS

- Ambonnay (Chardonnay)
- Raccolta: 2017