



JACQUES BUSIN · CHAMPAGNE

Tradition Grand Cru

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

ZONA DI PRODUZIONE	Verzenay, Sillery (Pinot Noir) e
VITIGNO	70% Pinot Noir, 30% Chardonnay
ANNATA	2017
RACCOLTA	Vendemmia manuale
AFFINAMENTO	Minimo 10 anni in cantina
DOSAGGIO	5 g/L
TEMPERATURA DI SERVIZIO	8° – 9°C

ESAME OLFATTIVO

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

ESAME GUSTATIVO

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

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

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

ALTRE CARATTERISTICHE

- Ambonnay (Chardonnay)
- Raccolta: 2017