



JACQUES BUSIN · CHAMPAGNE

Vieilles Vignes Grand Cru

Naso di frutta matura, freschezza minerale, grande persistenza.

PRODUCTION AREA	Verzenay, Sillery (Pinot Noir) e
GRAPE VARIETY	60% Pinot Noir, 40% Chardonnay
HARVEST	Vendemmia manuale
AGEING	Minimo 5 anni in cantina
DOSAGE	8 g/L
SERVING TEMPERATURE	7° – 8°C

NOSE

- Naso pieno di rotondità e finezza
- Sentori di frutta matura con accenti minerali

PALATE

- Strutturato ed elegante, con una mineralità intensa
- Equilibrato e complesso, con una lunga persistenza aromatica

FOOD PAIRING

- Si abbina a piatti raffinati a base di pesce e crostacei, ma anche a carni bianche

OTHER DETAILS

- Ambonnay (Chardonnay)