



JACQUES BUSIN · CHAMPAGNE

Vieilles Vignes Grand Cru

Naso di frutta matura, freschezza minerale, grande persistenza.

ZONA DI PRODUZIONE	Verzenay, Sillery (Pinot Noir) e
VITIGNO	60% Pinot Noir, 40% Chardonnay
RACCOLTA	Vendemmia manuale
AFFINAMENTO	Minimo 5 anni in cantina
DOSAGGIO	8 g/L
TEMPERATURA DI SERVIZIO	7° – 8°C

ESAME OLFATTIVO

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

ESAME GUSTATIVO

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

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

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

ALTRE CARATTERISTICHE

- Ambonnay (Chardonnay)