



JACQUES BUSIN · CHAMPAGNE

Grand Millésime Grand Cru

Frutta matura, freschezza e complessità, perfetto per piatti ricchi.

PRODUCTION AREA	Verzenay, Sillery (Pinot Noir) e
GRAPE VARIETY	70% Chardonnay, 30% Pinot Noir
VINTAGE	2012
HARVEST	Vendemmia manuale
AGEING	Minimo 8 anni in cantina
DOSAGE	8 g/L
SERVING TEMPERATURE	6° – 7°C

NOSE

- Naso pieno di rotondità e finezza, con sentori di frutta matura
- Note fresche e minerali

PALATE

- Grande complessità aromatica
- Mineralità che esplode al palato, con un perfetto equilibrio tra potenza e freschezza
- Elegante e avvolgente, con una lunga persistenza

FOOD PAIRING

- Perfetto da meditazione o per accompagnare piatti ricchi e complessi

OTHER DETAILS

- Ambonnay (Chardonnay)
- Raccolta: 2012
- Bottiglie limitate 2582