



JACQUES BUSIN · CHAMPAGNE

Grand Millésime Grand Cru

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

ZONA DI PRODUZIONE	Verzenay, Sillery (Pinot Noir) e
VITIGNO	70% Chardonnay, 30% Pinot Noir
ANNATA	2012
RACCOLTA	Vendemmia manuale
AFFINAMENTO	Minimo 8 anni in cantina
DOSAGGIO	8 g/L
TEMPERATURA DI SERVIZIO	6° – 7°C

ESAME OLFATTIVO

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

ESAME GUSTATIVO

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

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

- Perfetto da meditazione o per accompagnare piatti ricchi e complessi

ALTRE CARATTERISTICHE

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