



PINOT-CHEVAUCHET · CHAMPAGNE

Blanc de Noirs Vieilles Vignes Extra-Brut

Attacco tonificante e gentile. Frutta matura e leggermente cotta. Finale persistente e salino, che stuzzica le papille gustative

ZONA DI PRODUZIONE	Moussy
VITIGNO	100% Meunier
ANNATA	2017
RACCOLTA	Vendemmia manuale
AFFINAMENTO	Minimo 8 anni sui lieviti
TEMPERATURA DI SERVIZIO	8° – 9°C

VINIFICAZIONE

- Mono vendemmia: 2017
- Vinificazione integrale in botti di rovere
- Bourguignon, senza agitazione
- Oltre 8 anni sui lieviti prima della sboccatura
- Dosaggio Extra-Brut: 3,5 g/L

ESAME OLFATTIVO

- Naso complesso e fresco, con note fruttate
- Bouquet di frutti bianchi e gialli
- Aromi di prugna secca e mela cotogna, con un tocco leggermente salino

ESAME GUSTATIVO

- Attacco tonificante e gentile
- Frutta matura e leggermente cotta
- Finale persistente e salino, che stuzzica le papille gustative

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

- Perfetto con frutti di mare, ostriche, pesce, caviale e formaggi stagionati