



PINOT-CHEVAUCHET · CHAMPAGNE

Millesimato 2008 Brut Blanc de Blancs Premier Cru

Ottimo equilibrio tra vivacità e morbidezza, con aromi di frutta e fiori bianchi che si evolvono in una piacevole sensazione di freschezza.

ZONA DI PRODUZIONE	Moussy
VITIGNO	100% Chardonnay 1er Cru
ANNATA	2008
RACCOLTA	Vendemmia manuale
AFFINAMENTO	Minimo 8 anni sui lieviti + 1 anno in bottiglia
DOSAGGIO	7,5 g/l
TEMPERATURA DI SERVIZIO	8° – 9°C

VINIFICAZIONE

- Senza fermentazione malolattica
- 15% vinificato in fût bourguignon
- Affinamento minimo di 8 anni sui lieviti e 1 anno dopo il dégorgement

ESAME OLFATTIVO

- Fresco, seducente, con note fruttate di frutta bianca e frutta secca, accompagnate da leggere sfumature minerali.

ESAME GUSTATIVO

- Ottimo equilibrio tra vivacità e morbidezza, con aromi di frutta e fiori bianchi che si evolvono in una piacevole sensazione di freschezza.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

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