

# CHAMPAGNE BRUT BLANC DE BLANCS LA PAVILLONNE



Zona di Produzione: Boursault, nel cuore della Valle della Marna a pochi chilometri da Epernay

Uva e dosaggio 100% Chardonnay

Dosage Brut 6 g/l

Vendemmia: Manuale, frammentata con cernite successive

Vinificazione: Pressatura soffice, chiarificazione per gravità 24 ore in vasche di acciaio inox a temperatura controllata, prima fermentazione alcolica in acciaio, quindi seconda fermentazione sui lieviti per un periodo di 3/4 anni. Segue la sboccatura con l'aggiunta della "liquer de la maison"

Note di Degustazione:

Occhio: Di colore oro pallido, si presenta con un perlage molto fine

Naso: Cremoso, aromi di burro e mandorle

Bocca: Elegante e fine, sottili note di pasticceria, champagne gourmet.

Abbinamenti cibo e vino: Ideale come aperitivo, si abbina molto bene con il carpaccio di pesce, conchiglie Saint-Jacques, terrine di pesce o in abbinamento ai formaggi cotti (vecchia contea, gouda, mimolette).

Gradazione Alcolica: 12% Vol.

Temperatura di esercizio 8° - 10°