

## CHAMPAGNE BRUT CUVÉE DU MANOIR



**Zona di Produzione:** Boursault, nel cuore della Valle della Marna a pochi

chilometri da Epernay

**Uve:** 45% Pinot Noir – 45% Pinot Meunier – 10% Chardonnay

**Età delle viti:** Il 50% ha più di 45 anni

**Caratteristiche del Terreno:** Calcareo - argilloso

**Vendemmia:** Manuale con raccolta in piccole cassette

**Vinificazione:** Pressatura soffice, chiarificazione per gravità 24 ore in vasche

di acciaio inox a temperatura controllata, prima

fermentazione alcolica in acciaio,

assemblaggio della cuvée, quindi seconda fermentazione sui lieviti per un periodo

di 4/5 anni. Segue la sboccatura con l'aggiunta di una "liquer de la maison"

**Note di Degustazione:** Colore giallo paglierino chiaro, al naso è aromatico,

fruttato, aromi di ciliegia e di mela al forno. In bocca è

elegante, intenso, note di ciliegia,

di mela al forno, sottili note di mandorla, corpo strutturato, buona intensità e buona persistenza.

**Gradazione Alcolica:** 12% Vol.

**Temperatura di Servizio:** 5° - 6° C.

**Dosage:** 6g/litro

**Abbinamento:** Ideale come aperitivo, piatti di pesce, a tutto pasto