

# CHAMPAGNE BRUT NATURE BLANC DE BLANCS L'ORIGINE

Terroir: Montgenost, Villenauxe la Grande, Barbonne-Fayel

Particelle: La Côte, La Fayette, La Côte aux Loups

Vitigno: 100% Chardonnay

Tipo di terreno: gessoso e calcareo

Età media delle viti: 50 anni

Tipo di allevamento: chablis

Vendemmia: manuale

Vinificazione: 100% con FML

Dosaggio: 0 g/litro

Invecchiamento: 48 mesi sui lieviti

Tiraggio 2019

Blend di annate: 53% 2018, 29% 2017, 10% 2016, 8% 2015

Alcool: 12% Vol.

Colore: Giallo dorato

Profumo: frutti a polpa gialla

Bocca: minerale, gessosa, strutturato

Temperatura di servizio: 7°/8° C.

Abbinamento: Carpaccio di branzino.

