

CHAMPAGNE BRUT NATURE GRAND CRU LES JARDINS DU MESNIL



Terroir: Le Mesnil Sur Oger

Vitigno: 100% Chardonnay

Vinificazione: Blend 70% in tini - 30% in barrique.
Affinamento sulle fecce fini - Senza fermentazione malolattica.

Lungo affinamento sui lieviti in bottiglia (da 5 a 6 anni).

Dosaggio: dosaggio zero

Note di degustazione:

Alla vista il colore è oro chiaro.

Al naso, il vino offre aromi di gesso, alcune note speziate.

Al palato l'attacco è preciso, il vino rivela grande purezza.

Da gustare ad una temperatura di 10-12°C.