

CHAMPAGNE BRUT NATURE MILLÉSIME 2016



Tipologia: Brut Nature

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

Uve: 40% Chardonnay - 30% Pinot Meunier - 30% Pinot Noir

Età delle viti: 60 anni

Caratteristiche del Terreno: Calcareo - argilloso

Vendemmia: Raccolta ragionata e frammentata, manuale per cernita successiva. Uve intere,

Vinificazione: Pressatura soffice e fermentazione in vasche di acciaio inox a temperatura controllata, invecchiamento di 5 anni prima della sboccatura.

Note di Degustazione: Color oro, perlage finissimo, al naso, aromi freschi, minerali, di limone bocca, bella mineralità, freschezza, note di anacardi, scorza di agrumi, lunga persistenza.

Gradazione Alcolica: 12% Vol.

Dosage: 2g/litro

Abbinamenti: Per gli amanti dello champagne è ottimo come aperitivo, piatti di pesce, frutti di mare, formaggi stagionati.

Temperatura di Servizio: 6°-8° C.