

CHAMPAGNE EXTRA BRUT ÉTERNELLE CRÉATION SOLERA



Terroir: Montgenost, Barbonne-Fayel, Villenauxe La Grande

Vitigno: 100% Chardonnay

Tipo di terreno: gessoso e calcareo

Età media delle viti: 50 anni

Tipo di allevamento: chablis

Vendemmia: manuale

Vinificazione: 100% in botte con Malo

Dosaggio: 0g /litro

Bland: 20 anni di vendemmia 1998-2018

Gradazione alcolica: 12%

Colore: dorato

Naso: aroma di succo di pera, frutta candita, nocciola, mandorla tostata, albicocca secca.

Bocca: elegante e minerale con aromi di pasta di frutta (albicocca, mela cotogna e susina mirabella)

Temperatura di servizio: 6°/7° C.

Accompagnamenti:

Uno champagne eccezionale che si sposa meravigliosamente con una tartare di branzino al lime.

Certificazione: [HVE \(High Environmental Value\)](#)