

CHAMPAGNE EXTRA BRUT LA DEMI-LUNE



Vitigno: 100% Pinot Meunier

Tipologia terreno: Argillo-calcareo, le proprietà filtranti delle pietre calcaree, unite alla freschezza dell'argilla, contribuiscono all'equilibrio del terroir, fondamentale per ottenere finezza ed eleganza dello Champagne.

Dosage: Extra Brut

48 mesi sui lieviti

Vinificazione

Agricoltura sostenibile. Viticoltura parcellare. Raccolta manuale mediante cernite successive.

Pressatura soffice, fermentazione in tini di acciaio inox termoregolati, utilizzo di lieviti selezionati, fermentazione malolattica, vinificazione tradizionale.

Assemblaggio, tappo tradizionale in sughero, affinamento per 3-4 anni prima della sboccatura.

Grado alcolico: 12% Vol.

Temperatura di servizio 6° - 8°