

CHAMPAGNE EXTRA BRUT GRAND CRU LES JARDINS DU MESNIL



Terroir: Le Mesnil Sur Oger

Vitigno: 100% Chardonnay

Vinificazione: Blend 50% in tini - 50% in legno.

Affinamento sui lieviti - Senza fermentazione malolattica.

Affinamento prolungato sui lieviti in bottiglia (da 4 a 5 anni).

Dosaggio: 5 g/l

Note di degustazione:

Colore oro pallido.

Naso espressivo, che offre aromi di agrumi, fiori bianchi, oltre a note leggermente burrose.

Al palato l'attacco è fresco, il vino è dritto, minerale, seguito da una buona persistenza.

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