

CHAMPAGNE EXTRA BRUT LES VIGNES DE MONTIGNY



Terroir: Montigny sous Chatillon, Vallée de la Marne in associazione con i bianchi di Vitryat.

Vitigno: 50% Pinot Meunier - 50% Pinot Noir

Vinificazione: Il vino viene vinificato in tini e botti (70% - 30%)

Affinamento sui lieviti. Senza fermentazione malolattica.

Lungo affinamento sui lieviti in bottiglia (da 3 a 4 anni).

Dosaggio: 3 g/l

Note di degustazione:

Vista, giallo oro brillante.

Al naso i profumi sono generosi e fruttati.

Al palato l'attacco è morbido e cremoso. Il vino è ampio, piacevole alla gola, di buona persistenza.

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