

CHAMPAGNE EXTRA BRUT OPUS VARIUS LES MEUNIERS DE MON GRAND-PÈRE



Annata: 2019

Terroir: Mareuil le Port

Località: Le Bondy

Vitigno: 100% Pinot Meunier

Tipologia del terreno: Argilloso-calcareo

Età media: 50 anni

Densità di impianto: 7.575 viti per ettaro

Vendemmia: manuale

Pressatura: pneumatica

Vinificazione: Vinificato in tini a temperatura controllata, lieviti selezionati, 100% FML prodotta durante la FA sulle fecce.

Dosaggio: 2g/litro Extra Brut

Tiraggio: 2020

Gradazione alcolica: 12% Vol.

Degustazione:

Colore: dorato, collare sottile e persistente.

Naso: speziato, frutti rossi, note di agrumi in confettura.

Bocca: grande freschezza, dinamico.

Temperatura di servizio: 6°/8° C.

Accompagnamento: In stile arioso; questa annata richiede piatti sottili e delicati. Sarà gustato con un brodo Dashi, un carpaccio di capesante o anche ostriche gratinate con zabaione allo Champagne.

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