

CHAMPAGNE GRAND CRU TERRE DU MESNIL



Terroir: Nel cuore del terroir di Mesnil-sur-Oger

Vitigno: 100% Chardonnay

Vinificazione: affinamento sui lieviti per 8 mesi in barriques con un'età media di una decina di anni

Regolari batonnage giornalieri Senza fermentazione malolattica.

Affinamento prolungato sui lieviti in bottiglia (da 6 a 8 anni).

Note di degustazione:

Visivo, giallo oro brillante.

Al naso prevalenza di frutti esotici.

L'attacco al palato è ampio, corpulento, rivelando una bella grassezza. Finale persistente.

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