

CHAMPAGNE 1ER CRU BRUT MILLÉSIME



Classificazione: Champagne Premier Cru

Zona di Produzione: Villers Marmery colline a Sud/Est del Parco

Regionale delle montagne di Reims

Uve: 60% Chardonnay - 40% Chardonnay barrique

Caratteristiche del Terreno: : composto da marna calcarea di sedimenti marini

successivamente affiorati con gli assestamenti della crosta terrestre.

Vinificazione: Raccolta manuale dei grappoli con piccole cassette, pressatura soffice, fermentazione malolattica in vasche di acciaio inox a temperatura controllata, rifermentazione in bottiglia con lieviti selezionati per 60 mesi, sboccatura 6 mesi prima della messa in commercio con aggiunta della liquer d'expédition.

Note di Degustazione: Di colore oro brillante, si presenta con un perlage finissimo, al naso è molto espressivo, prevalgono profumi di mela cotogna prugne e note speziate, al palato è vellutato, vinoso, buona mineralità nel finale e lunga persistenza.

Gradazione Alcolica: 12% Vol

Dosage: 9 gr/l.

Abbinamenti: Per gli amanti dello champagne è ottimo come aperitivo accompagnato da foie-gras, piatti di pesce. Accompagna bene anche piatti di carni bianche.

Per dessert sarà molto apprezzato con una crostate di frutta.

Temperatura di Servizio: 6° - 8° C.

