

## CHAMPAGNE 1ER CRU BRUT RÉSERVE



Classificazione: Champagne Premier Cru Brut

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

Regionale delle montagne di Reims

Uve: 85% Chardonnay - 15% Pinot Noir

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 36 mesi, sboccatura 6 mesi prima della messa in commercio con aggiunta della liquer d'expédition.

Gradazione Alcolica: 12% Vol

Dosage: 6 gr/l.

Abbinamenti: Ideale servito come aperitivo, con piatti di salumi e melone,

piatti di pesce, carni bianche.

Temperatura di Servizio: 6° - 8° C.