

CHAMPAGNE 1ER CRU DEMI-SEC RÉSERVE



Classificazione: Champagne Premier Cru Demi-Sec
Zona di Produzione: : Villers Marmery colline a Sud/Est del Parco

Regionale delle montagne di Reims

Uve: 85% Chardonnay - 15% Pinot Noir

Catteristiche del Terreno: composto da marna calcarea di sedimenti marini successivamente affiorati con gli assestamenti della crosta terrestre.

Vinificazione: Tradizionale in vasche di acciaio inox, fermentazione malo-lattica, rifermentazione in bottiglia sui lieviti per 30/36 mesi

Note di Degustazione: paglierino con persistente perlage
Olfatto - Gradevole profumo floreale, con sfumature di pesca, nocciole e cannella

Palato - Dolce, morbido, piacevolmente speziato, con discreto residuo zuccherino finemente bilanciato dall'acidità

Gradazione Alcolica: 12% Vol

Dosage: 25 gr/l.

Abbinamenti: Ideale su dessert non eccessivamente dolci, come crostate di mele e dolci alla frutta

Temperatura di Servizio: 6° - 8° C.