



CHAMPAGNE AOC

Brut Nature

REGIONE:
Champagne (Francia)

ZONA DI PRODUZIONE:
Vallée de la Marne

DENOMINAZIONE:
Champagne AOC

VITIGNO:
100% Pinot Meunier



INVECCHIAMENTO:

Affinamento in acciaio, ha un invecchiamento medio di 24 mesi su lieviti



VINIFICAZIONE

Dosaggio zero, la scelta di non aggiungere alcun dosaggio permette di apprezzare questo champagne nella sua forma più autentica



AROMA E SAPORI

Perlage fine e resistente, al naso note di frutta gialla matura e fiori bianchi
Gusto morbido e avvolgente, seguito da una notevole persistenza gustativa



ABBINAMENTI:

Si sposa con antipasti di mare e terra, ideale in abbinamento con piatti a base di pesce e crostacei