



CHAMPAGNE BRUT

Epicurienne Vieilles Vignes

REGIONE:
Champagne (Francia)

ZONA DI PRODUZIONE:
Vallée de la Marne

DENOMINAZIONE:
Champagne AOC

VITIGNO:
100% Pinot Meunier



INVECCHIAMENTO:

Uso di vigne vecchie di oltre 50 anni, affinamento sui lieviti in bottiglia per circa 36 mesi



VINIFICAZIONE

Fermentazione malolattica parziale, affinamento sui lieviti dopo la fermentazione alcolica



AROMA E SAPORI

L'Épicurienne bilancia la freschezza vivace (grazie all'acidità residua e agli agrumi) con la ricchezza e la rotondità (date dalla polpa di frutta e dalla mandorla)



ABBINAMENTI:

Adatto con piatti a base di frutti di mare o sushi