



CHAMPAGNE AOC

Prédiction Brut

REGIONE:

Champagne (Francia)

ZONA DI PRODUZIONE:

Vallée de la Marne

DENOMINAZIONE:

Champagne AOC

VITIGNO:

100% Pinot Meunier



INVECCHIAMENTO:

Invecchiamento medio di 24 mesi, affinamento sui lieviti in bottiglia



VINIFICAZIONE

Vinificazione tradizionale

Fermentazione malolattica completa



AROMA E SAPORI

Si contraddistingue per note piacevolmente agrumate e di miele

Al palato ha una consistenza morbida



ABBINAMENTI:

È uno champagne equilibrato e versatile, in grado di scortare sia un piatto con un trancio di salmone che una torta meringata al limone