

THE WINE OF THE CHAMPIONS

CHAMPAGNE EXTRA BRUT BLANC DE BLANCS

Caratteristiche organolettiche:

L'eleganza dello Chardonnay, paglierino brillante e perlage sottile, debutta con sentori di fiori d'arancio, lime, bergamotto, erbe aromatiche e nota iodata, il sorso è fragrante e sapido, la carbonica è una carezza per il palato, non mancano tensione e persistenza.

Vitigni:

Chardonnay.

Vigneto:

Champagne - Valle della Marna.

Terreno:

50% Tours-sur-Marne (Grand Cru) - 50% Mareuil-le-Port.

Modalità di raccolta:

Raccolta a mano, con un'attenta selezione dei grappoli e immediato trasporto in cantina.

Maturazione:

In vasche d'acciaio inox per 6 mesi.

Dosaggio:

4g di zucchero per litro.

Gradazione alcolica:

12% Vol.

