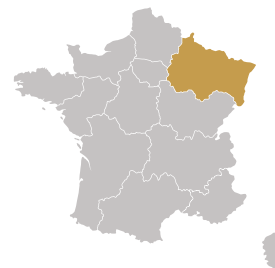


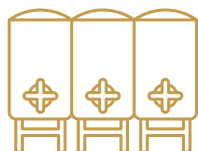
PWS
Premium Wine
Selection

Blanc Velours Brut

-Champagne Pannier-



France
Champagne
Château-Thierry



VINIFICAZIONE

Pressatura separata delle
differenti varietà coltivate.
Separazione del primo
succo "Cuvée" dalla
"coda".



AFFINAMENTO

Dopo la seconda
fermentazione in bottiglia,
si affina per almeno 5 anni
sui lieviti.



Color oro pallido
delicatamente esaltato
da riflessi verde pastello
e un perlage fine.



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA



Note di fiori bianchi, frutti
bianchi e nocciola fresca
che enfatizzano un naso
etereo e fine.



CLASSIFICAZIONE

AOC Champagne
(Appellation d'Origine Contrôlée)

TIPOLOGIA

Spumante

ALC./VOL.

12%



VITIGNO

72% Chardonnay,
20% Pinot Noir, 8% Meunier.

TIPOLOGIA AGRICOLA

Convenzionale

VENDEMMIA

Quando le uve hanno raggiunto la
piena maturazione



Bilanciato, delicatamente
corposo e ricco nella
morbidezza. Finale morbido
e cremoso.