



## Blanc Velours Brut

-Champagne Pannier-

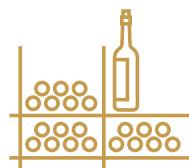


France  
Champagne  
Château-Thierry



### 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.



### 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



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.



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