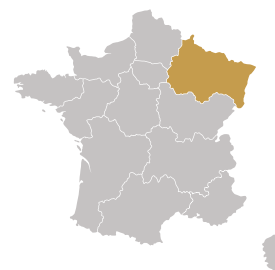
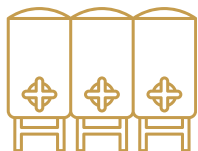


PWS
Premium Wine
Selection

**Blanc de Blancs
Brut**
-Champagne Pannier-



France
Champagne
Château-Thierry



VINIFICAZIONE

Fermentazione del mosto delle uve, seguito da una seconda fermentazione in bottiglia per sviluppare le bollicine.



AFFINAMENTO

Dopo la seconda fermentazione in bottiglia, si affina per almeno 6 anni sui lieviti.



Giallo paglierino brillante, con riflessi dorati.



Floreale e insieme fruttato, deliziosamente speziato.



CLASSIFICAZIONE

AOC Champagne
(Appellation d'Origine Contrôlée)

TIPOLOGIA

Spumante

ALC./VOL.

12%



VITIGNO

Chardonnay (Grands Crus e Premiers Crus della Côtes des Blancs e Montagne de Reims)

TIPOLOGIA AGRICOLA

Convenzionale

VENDEMMIA

Manuale, a Settembre quando le uve raggiungono la giusta maturazione.



Mineralità, equilibrio, freschezza ed eleganza.



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA