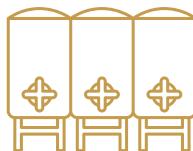


Blanc de Blancs Brut

-Champagne Pannier-

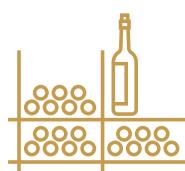


France
Champagne
Château-Thierry



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.



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA



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.