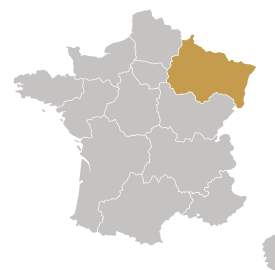


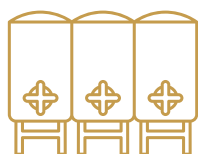
PWS
Premium Wine
Selection

Blanc de Noirs Brut

-Champagne Pannier-

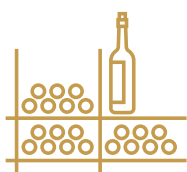


France
Champagne
Château-Thierry



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.



Giallo dorato intenso
con riflessi brillanti.



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA



Note di frutta secca e
aromi di liquirizia.



CLASSIFICAZIONE

AOC Champagne
(Appellation d'Origine Contrôlée)

TIPOLOGIA

Spumante

ALC./VOL.

12%



VITIGNO

95% Pinot Noir
5% Meunier

TIPOLOGIA AGRICOLA

Convenzionale

VENDEMMIA

Manuale, a Settembre quando
le uve raggiungono la giusta
maturazione



Struttura corposa al palato.