



Blanc de Noirs Brut

-Champagne Pannier-



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.



France
Champagne
Château-Thierry



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.