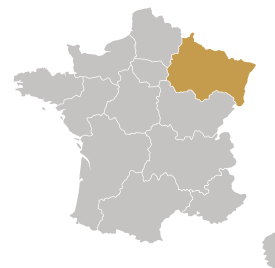


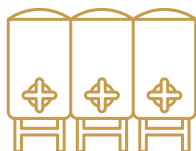
PWS
Premium Wine
Selection

Brut Sélection

-Champagne Pannier-



*France
Champagne
Château-Thierry*



VINIFICAZIONE

Pressatura separata per ogni varietà, con separazione del primo succo "Cuvée" dalla "coda".



AFFINAMENTO

Dopo la seconda fermentazione in bottiglia, il vino viene affinato sui lieviti per almeno 3 anni.



Colore dorato brillante con riflessi luminosi tipici di uno Champagne.



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA



Sentori di lievito, pasticceria, frutti freschi e fiori di acacia, che evidenziano la finezza dell'assemblaggio.



CLASSIFICAZIONE

AOC Champagne
(Appellation d'Origine Contrôlée)

TIPOLOGIA

Spumante

ALC./VOL.
12%



VITIGNO

40% Chardonnay,
30% Pinot Noir, 30% Meunier

TIPOLOGIA AGRICOLA

Convenzionale

VENDEMMIA

Manuale



Al palato risulta armonico ed equilibrato, con una piacevole ricchezza e complessità. Il finale è lungo e nitido, rendendolo perfetto per aperitivi e abbinamenti con pasta sfoglia e stuzzichini.