



Egérie Millésimés Extra 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 8 anni sui lieviti.



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA



Color giallo dorato brillante.



Al naso offre una complessità raffinata con note di agrumi, frutta bianca matura, fiori bianchi e sentori tostati di nocciola e mandorla.



CLASSIFICAZIONE

AOC Champagne
(Appellation d'Origine Contrôlée)

TIPOLOGIA

Spumante

ALC./VOL.
12%



VITIGNO

50% Chardonnay
45% Pinot Noir
5% Meunier

TIPOLOGIA AGRICOLA

Convenzionale

VENDEMMIA

Manuale, a Settembre quando le uve raggiungono la giusta maturazione



Equilibrio, lunga persistenza e generosa pienezza gustativa, con un finale lungo e persistente che richiama note di mandorla e frutta secca.