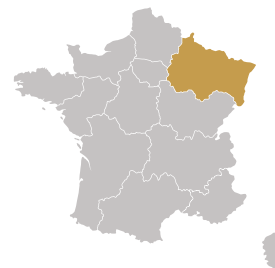
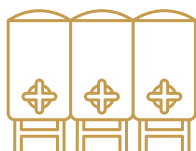


Egérie Millésimés Extra Brut

-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.



Color giallo dorato
brillante.



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

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA



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



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