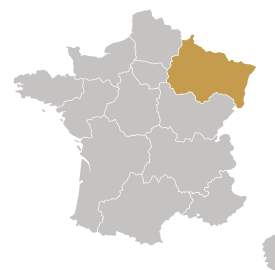


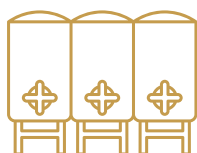
PWS
Premium Wine
Selection

Exact
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 3 anni
sui lieviti.



Giallo paglierino
brillante, con riflessi
dorati e un perlage
fine e persistente.



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA



Bouquet elegante e
complesso, con note di frutta
matura e sottili accenni di
pane e lievito.



CLASSIFICAZIONE

AOC Champagne
(Appellation d'Origine Contrôlée)

TIPOLOGIA

Spumante

ALC./VOL.

12%



VITIGNO

40% Chardonnay
30% Pinot Noir
30% Pinot Meunier

TIPOLOGIA AGRICOLA

Convenzionale

VENDEMMIA

Manuale, Settembre quando le
uve raggiungono la giusta
maturazione



Piacevolmente minerale,
sprigiona note floreali e
fruttate in una delicata
effervescenza.