



## Exact Extra 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 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.



France  
Champagne  
Château-Thierry



### 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.