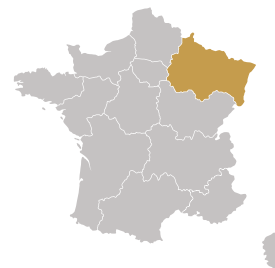
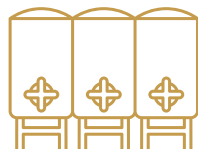


L'Ode au Meunier
Charly sur Marne
Extra Brut

-Champagne Pannier-



France
Champagne
Château-Thierry



VINIFICAZIONE

Vinificazione in botti di
rovere francese.



AFFINAMENTO

Dopo la seconda
fermentazione in bottiglia,
si affina per almeno 2 anni
sui lieviti.



Colore chiaro e
brillante.



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA



Sentori di pesca, nocciolo
di ciliegia e delicate note
di vaniglia.



CLASSIFICAZIONE

AOC Champagne
(Appellation d'Origine Contrôlée)

TIPOLOGIA

Spumante

ALC./VOL.

12%



VITIGNO

Meunier

TIPOLOGIA AGRICOLA

Convenzionale

VENDEMMIA

Manuale



Generoso al palato, con note
di frutta gialla:
caratteristiche date dal suolo
argillo-calcareo da cui
provengono le uve.