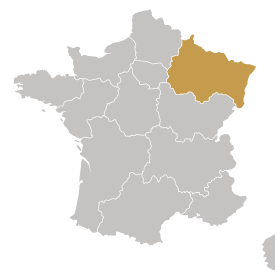


**L'Ode au Meunier
Venteuil
Extra Brut**

-Champagne Pannier-



*France
Champagne
Château-Thierry*



CLASSIFICAZIONE

AOC Champagne
(Appellation d'Origine Contrôlée)

TIPOLOGIA

Spumante

ALC./VOL.

12%



VITIGNO

Meunier

TIPOLOGIA AGRICOLA

Convenzionale

VENDEMMIA

Manuale



VINIFICAZIONE

Vinificazioni in botti di
rovere francese.



AFFINAMENTO

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



Colore oro ed
elegante.



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA



Al naso rivela profumo di
frutta a polpa bianca con
sentori di legno, nocciola e
frutta secca.



Floreale, delicato ed
elegante al palato,
caratteristiche date dal suolo
gessoso, argillo calcareo da
cui provengono le uve.