

PS  
WINE

premium wine selection

Vini di Qualità



## Champagne Blanc de Blancs Brut Millésimé

### *Champagne Pannier*

<b>CLASSIFICAZIONE</b>	Spumante
<b>NAZIONE</b>	Francia
<b>REGIONE</b>	Champagne, Château-Thierry
<b>VITIGNO</b>	100% Chardonnay (Grands Crus e Premiers Crus della Côtes des Blancs e Montagne de Reims)
<b>TIPOLOGIA AGRICOLA</b>	Convenzionale
<b>VENDEMMIA</b>	Manuale, a Settembre quando le uve raggiungono la giusta maturazione.

### **VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO**

Dopo la seconda fermentazione in bottiglia, si affina per almeno 6 anni sui lieviti.

### **DESCRIZIONE ORGANOLETTICA**

Mineralità, equilibrio, freschezza ed eleganza sono le note più tipiche di questo Champagne prodotto con sole uve Chardonnay. Le uve della Côtes des Blancs conferiscono mineralità al vino, mentre lo Chardonnay proveniente dalla Montagne de Reims conferisce la caratteristica di rotondità.

Floreale e insieme fruttato, deliziosamente speziato, il Blanc de Blancs di Pannier si propone come raffinato compagno di aperitivi e piatti di pesce e crostacei.

### **FORMATI E CONFEZIONI**

Bottiglia da 75 Cl.