

PS
wine

premium wine selection

Vini di Qualità

Blanc de Noirs Brut

Champagne Pannier



TIPOLOGIA	Spumante
NAZIONE	Francia
REGIONE	Champagne, Château-Thierry
VITIGNO	95% Pinot Noir, 5% Meunier
TIPOLOGIA AGRICOLA	Convenzionale
VENDEMMIA	Manuale, a Settembre quando le uve raggiungono la giusta maturazione.

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 5 anni sui lieviti.

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Prodotto che nasce esclusivamente da un blend di Pinot Noir, ricco di carattere, e una piccola parte di Meunier, con note di frutta bianca e aromi di liquirizia, sottolineato da una struttura corposa al palato. La sua aromaticità lo rende perfetto a tutto pasto, in particolare con piatti di forte personalità, come foie gras o formaggi stagionati.

FORMATI E CONFEZIONI

Bottiglie da 75 Cl.