

P.S.
WINE

premium wine selection

Vini di Qualità



Champagne Brut Sélection

Champagne Pannier

CLASSIFICAZIONE	Spumante
NAZIONE	Francia
REGIONE	Champagne, Château-Thierry
VITIGNO	40% Chardonnay, 30% Pinot Noir, 30% 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 3 anni sui lieviti.

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Champagne che nasce dal classico assemblage delle tre uve e che esprime lo stile di Pannier. Ideale come aperitivo, il Brut Sélection è armonico ed equilibrato, con sentori di lievito, pasticceria, frutti freschi e fiori di acacia. Una cuvée molto elegante, di facile approccio, ma al tempo stesso ricca e composita, impreziosita da un finale lungo e nitido. Grazie alla sua piacevolezza, Champagne perfetto per tutti i momenti, in particolare per i vostri aperitivi; è compagno ideale della pasta sfoglia e stuzzichini.

FORMATI E CONFEZIONI

Bottiglia da 75 Cl, Magnum, Jeroboam, Mathusalem, Salmanazar, Nabuchodonosor.