

P.S
WINE

premium wine selection

Vini di Qualità



Champagne Brut Vintage Millésimé

Champagne Pannier

CLASSIFICAZIONE	Spumante
REGIONE	Champagne, Château-Thierry
VITIGNO	40% Pinot Noir, 40% Chardonnay, 20% 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

Solo le annate migliori vengono selezionate per la produzione degli Champagne millesimati, riflesso fedele delle caratteristiche della vendemmia. Proprio l’eccezionalità del millesimo conferisce allo Champagne spessore, lunghezza e complessità, che si pongono come elementi distintivi di questa Cuvée Vintage. Perfetta a tutto pasto, trova nell’equilibrio e nella fresca croccantezza le chiavi per assecondare i più armonici abbinamenti. Suggestivo l’abbinamento con pesce marinato o pollo leggermente cotto.

FORMATI E CONFEZIONI

Bottiglia da 75 Cl.