

PS
WINE

premium wine selection

Vini di Qualità



Champagne Egérie Extra Brut Millésimés

Champagne Pannier

TIPOLOGIA	Spumante
NAZIONE	Francia
REGIONE	Champagne, Château-Thierry
VITIGNO	50% Chardonnay, 45% Pinot Noir e 5% Meunier
TIPOLOGIA AGRICOLA	Convenzionale
VENDEMMIA	Manuale, 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 8 anni sui lieviti.

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

L'assemblaggio delle migliori uve e il prolungato affinamento innalzano questo Champagne ad un livello di superiore eccellenza, che non teme confronti con nessun altra Cuvée di prestigio. L'equilibrio, la lunga persistenza e la generosa pienezza gustativa fanno del calice di Egérie un momento di estasi per chi lo offre e per chi lo riceve, da condividere in occasioni eccezionali.

FORMATI E CONFEZIONI

Bottiglie da 75 Cl.