

PS
WINE

premium wine selection

Vini di Qualità



Champagne Extra Brut Exact

Champagne Pannier

TIPOLOGIA	Spumante
NAZIONE	Francia
REGIONE	Champagne, Château-Thierry
VITIGNO	40% Chardonnay, 30% Pinot Noir, 30% Pinot 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 5 anni sui lieviti.

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

L'assenza di dosaggio si rivela in uno Champagne fresco, con carattere puro e delicato, e che è espressione della più autentica anima dell'assemblage. Piacevolmente minerale, sprigiona note floreali e fruttate in una delicata effervescenza. Compagno ideale per eccezionali aperitivi, perfetto con piatti salati che ricordano il mare, come frutti di mare, sushi o ostriche.

FORMATI E CONFEZIONI

Bottiglie da 75 Cl e 150 Cl.