

PS
WINE

premium wine selection

Vini di Qualità

Champagne Blanc Velours

Champagne Pannier

| | |
|---------------------------|---|
| CLASSIFICAZIONE | Spumante |
| NAZIONE | Francia |
| REGIONE | Champagne, Château-Thierry |
| VITIGNO | 72% Chardonnay, 20% Pinot Noir, 8% Meunier. Chardonnay e Pinot Noir dai <i>villages</i> Grand Cru. |
| TIPOLOGIA AGRICOLA | Convenzionale |
| VENDEMMIA | Quando le uve hanno raggiunto la piena 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

Le uve Chardonnay conferiscono un color oro pallido al vino, delicatamente esaltato da riflessi verde pastello e un perlage fine. Al naso rivela note di fiori bianchi, frutti bianchi e nocciola fresca che enfatizzano un naso etereo e fine. Bilanciato grazie alla raffinata freschezza dello Chardonnay e alla corposità del Pinot Noir, delicatamente corposo e ricco nella morbidezza. Finale morbido e cremoso. Ottimo come aperitivo e si sposa perfettamente con piatti delicati come capesante e frutti di mare.

FORMATI E CONFEZIONI

Bottiglia da 75 Cl con cofanetto incluso.

