

PS
WINE

premium wine selection

Vini di Qualità

Champagne L'Ode au Meunier - Charly sur Marne Extra Brut

Champagne Pannier



CLASSIFICAZIONE	Spumante
NAZIONE	Francia
REGIONE	Champagne, Château-Thierry
VITIGNO	100% Meunier
TIPOLOGIA AGRICOLA	Convenzionale
VENDEMMIA	Manuale.

VINIFICAZIONE

Vinificazioni in botti di rovere francese.

AFFINAMENTO

Dopo la seconda fermentazione in bottiglia, si affina per almeno 2 anni sui lieviti.

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Vino dal colore chiaro e brillante, con una bollicina fine e persistente. Al naso rivela sentori di pesca, nocciolo di ciliegia e delicate note di vaniglia.

Generoso al palato, con note di frutta gialla: caratteristiche date dal suolo argillo-calcareo da cui provengono le uve.

Nel complesso è uno champagne espressivo e ben strutturato, perfetto per accompagnare il pasto, soprattutto foie gras con albicocche.

FORMATI E CONFEZIONI

Bottiglia da 75 Cl.