

P.S
WINE

premium wine selection

Vini di Qualità



Champagne L'Ode au Meunier - Venteuil 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 oro elegante, al naso rivela profumo di frutta a polpa bianca con sentori di legno, nocciola e frutta secca.

Floreale, delicato ed elegante al palato, caratteristiche date dal suolo gessoso, argillo calcareo da cui provengono le uve.

Nel complesso è ben bilanciato, con un palato elegante e una bella varietà di aromi fruttati. Perfetto nelle occasioni speciali, come aperitivo e in accompagnamento a aragoste, capesante, cucina raffinata in generale.

FORMATI E CONFEZIONI

Bottiglia da 75 Cl.