

Pinot Chevauchet

Distinguée Blanc de Blancs Extra-Brut Premier-Cru

Zona di produzione: Moussy

Annata: 2012 e 2013

Vitigno: 100% Chardonnay Premier Cru

Tipo di raccolta: Vendemmia manuale

Vinificazione

- Blend delle vendemmie 2012 e 2013
- Maturazione: oltre 7 anni sui lieviti prima della sboccatura, seguito da oltre 1 anno di affinamento in bottiglia
- Dosaggio: 3 g/l

Analisi Sensoriale

- Esame Olfattivo
 - Profumi freschi, intensi e floreali
 - Note di agrumi e frutta matura
 - Sentori delicati di frutta secca
- Esame Gustativo
 - Attacco deciso con note agrumate
 - Palato ampio e gustoso con sfumature di miele
 - Bella mineralità e freschezza, equilibrata da un dosaggio sottile e raffinato

Abbinamenti Gastronomici

- Frutti di mare, ostriche, pesce, caviale, formaggi stagionati

Temperatura di Servizio

- 8° – 9°C

