

Pinot Chevauchet

Blanc de Noirs Extra-Brut

Zona di produzione: Moussy

Vitigno: 100% Pinot Noir

Tipo di raccolta: Vendemmia manuale

Vinificazione

- Vinificazione integrale in botti Bourguignon (rovere)
- Fermentazione: Senza rimescolamento
- Oltre 8 anni sui lieviti prima della sboccatura
- Dosaggio: 2 g/l

Analisi Sensoriale

- Esame Olfattivo
 - Profumi complessi e freschi
 - Note di piccoli frutti rossi croccanti
 - Con l'aerazione, emergono sentori di dolci inglesi e vaniglia
- Esame Gustativo
 - Attacco fresco e morbido
 - Bouquet ricco di frutta matura
 - Finale elegante e leggero

Abbinamenti Gastronomici

- Si abbina splendidamente con carni bianche in salsa, formaggi stagionati e frutti di mare

Temperatura di Servizio

- 8° – 9°C

