

Pinot Chevauchet

Blanc de Blancs Extra-Brut Sablière

Zona di produzione: Parcella "Sablière", Moussy

Vitigno: 100% Chardonnay

Tipo di raccolta: Vendemmia manuale

Edizione limitata: 2500 bottiglie

Vinificazione

- Fermentazione in acciaio inox per preservare la purezza del frutto
- Maturazione: In vasca d'acciaio con passaggio di 3 mesi in botte di rovere della Borgogna, senza agitazione
- Oltre 8 anni sui lieviti prima della sboccatura
- Dosaggio: 3,5 g/L

Analisi Sensoriale

- Esame Olfattivo
 - Profumo delicato e fine
 - Note di agrumi che esprimono freschezza
- Esame Gustativo
 - Generoso e pieno al palato
 - Freschezza vibrante che porta perfetto equilibrio e lunghezza

Abbinamenti Gastronomici

- Perfetto con piatti di pesce, ostriche e frutti di mare

Temperatura di Servizio

- 8° – 10°C

