

Pinot Chevauchet

Millesimato 2008 Brut Blanc de Blancs Premier Cru

Zona di produzione: Moussy

Vitigno: 100% Chardonnay 1er Cru

Tipo di raccolta: Vendemmia manuale

Vinificazione

- Senza fermentazione malolattica
- 15% vinificato in fût bourguignon
- Affinamento minimo di 8 anni sui lieviti e 1 anno dopo il dégorgement
- Dosaggio: 7,5 g/l

Analisi Sensoriale

- Esame Olfattivo
 - Fresco, seducente, con note fruttate di frutta bianca e frutta secca, accompagnate da leggere sfumature minerali.
- Esame Gustativo
 - Ottimo equilibrio tra vivacità e morbidezza, con aromi di frutta e fiori bianchi che si evolvono in una piacevole sensazione di freschezza.

Abbinamenti Gastronomici

- Perfetto con frutti di mare, ostriche, pesce, caviale e formaggi stagionati

Temperatura di Servizio

- 8° – 9°C

