



# Champagne Iconique Brut



## Regione

Montagne de Reims: Berru e Montbr , 1er cru. Terreni dominati da argilla e calcare.



60% Chardonnay, 5% Pinot Nero, 35% Meunier



Vendemmia manuale.



## Vinificazione

Vinificazione in vasche di acciaio inox termoregolate. Affinamento per 7 mesi in vasca. Nessuna conversione malolattica.



## Affinamento

Affinamento sui lieviti in bottiglia: 3 anni nelle cantine a temperatura e umidit  costanti



**Grado alcolico** 12% vol

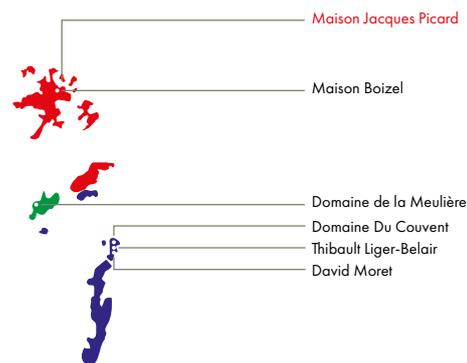
**Dosage** 6,6 gr/l



Di colore giallo dorato brillante con bollicine persistenti, al naso   fruttato, con note di agrumi, pane tostato e brioche. Il palato   un'esplosione di freschezza e finezza, con note floreali e fruttate e una bella persistenza.



Questo spumante si abbina perfettamente a ostriche, frutti di mare, sushi e sashimi. Ideale con antipasti leggeri, come tartine di salmone affumicato o capesante scottate, si sposa anche con formaggi a pasta molle e dessert a base di agrumi o mandorle.



750 ml  
1,5 L

