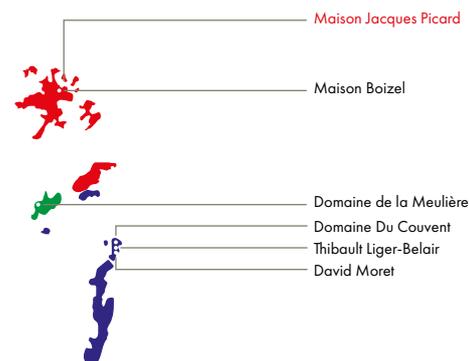




Champagne “Les Termes” Premier Cru Blanc De Noirs Extra Brut



Regione

Prodotto esclusivamente da una parcella unica di vecchie vigne di Pinot Nero e Meunier situate a Montbré, 1er cru.



60% Meunier, 40% Pinot Nero



Vendemmia manuale.



Vinificazione

Vinificato e affinato in vasca per 8 mesi. Conversione malolattica parziale.



Affinamento

Affinamento sui lieviti in bottiglia: 5 anni nelle nostre cantine a temperatura e umidità costanti.



Grado alcolico 12% vol

Dosage 4 gr/l



Alla vista si presenta di un luminoso giallo paglierino, con riflessi dorati e bollicine fini. Al naso è complesso ricco di aromi fruttati. Al palato la texture è ampia, con una piacevole freschezza. Piccoli frutti rossi, pera, frutta secca, scorza di agrumi e qualche spezia concludono il sorso.



Questo vino si abbina perfettamente a piatti di alta gastronomia come tartare di pesce, crostacei alla griglia e foie gras. Ideale con carni bianche arrosto o in salsa, si sposa anche con risotti ai funghi, formaggi a pasta molle e dessert a base di frutta secca o agrumi.



750 ml

