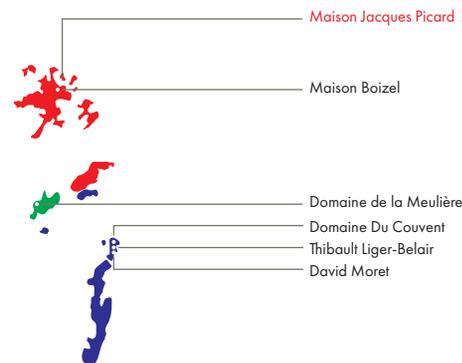




Champagne Double Solera

ZÉRO DOSAGE



Regione

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



100% di vini di riserva, un blend di: 75% Chardonnay,
in soléra per 25 anni e 25% di Meunier,
in soléra per 15 anni.



Vendemmia manuale.



Vinificazione

Vinificazione in vasche di acciaio inox termoregolate.
Vini di riserva affinati in vasca per oltre 20 anni.



Affinamento

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



Grado alcolico 12% vol
Dosage 0 gr/l



Il colore è un giallo dorato brillante, con una bolla fine. Al naso è complesso e fresco, minerale, con aromi fruttati e floreali, che rivelano note di agrumi, scorza di pompelmo, frutta secca, brioche.
Al palato risulta elegante e croccante, complesso, con una texture cremosa e note saline, lunga persistenza.



Champagne Double Solera Zéro Dosage si sposa magnificamente con piatti raffinati come carpacci di pesce, ostriche e crostacei. Perfetto con tartare di tonno o salmone e primi piatti a base di frutti di mare. Accompagna egregiamente risotti delicati, pollame arrosto e formaggi stagionati o a pasta molle. Ottimo anche con dessert poco zuccherati, come una crostata al limone o una millefoglie.



750 ml

