

# Champagne Réserve

## 24-30 mesi di affinamento in cantina

Questo Champagne è ideale per esser servito a tavola con pesce di fiume, lucioperca, trota e quenelle di luccio.

### Vinificazione:

In botti smaltate e in acciaio inox, assemblaggio di selezioni di riserva in purezza. Questo Champagne raggiunge la maturità dopo 24-30 mesi di invecchiamento in cantina.

### Note organolettiche:

Aspetto: Veste elegante con riflessi dal giallo paglierino al dorato, propri di uno Champagne luminoso e maturato delicatamente.

Olfatto: Espressione aromatica di grande freschezza, che combina note fruttate di agrumi freschi (limone, pompelmo) a sfumature floreali raffinate (tiglio, gelsomino). Accenni minerali e note di fiori secchi si aggiungono ad arricchire il bouquet.

Palato: Attacco vivace e fresco, che evolve verso un bouquet secco e delicatamente strutturato. Ritroviamo aromi di tiglio e di verbena, che donano un tocco sottile e lunghezza in bocca. La sua effervescenza fine e persistente accompagna armoniosamente l'insieme, apportando una sensazione di leggerezza ed eleganza.

Bottiglia da 75 cl.



### Profilo Enologico

|          |                                                                                                               |
|----------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Terroir  | Il vigneto è piantato su suolo argilloso-calcareo ed è gestito secondo i principi della viticoltura ragionata |
| Dosaggio | Brut, (7 g di zucchero al litro)                                                                              |

-  34% Chardonnay
-  33% Pinot Nero
-  33% Pinot Meunier

