



TERRE D'ORIGINE Brut

Per le occasioni speciali !

La creazione di questo millesimato risale agli anni '90. Dopo varie prove di diversi assemblaggi di **Pinot Nero** e **Chardonnay**, da questo equilibrio è nata la Cuvée Prestige. Si esprime con la potenza e la pienezza del **Pinot Nero**, la finezza e l'eleganza dello **Chardonnay** e la rotondità del **Pinot Meunier**.

Una cuvée elegante, sottile e delicata, che rivela tutto il suo potenziale nei momenti di intimità, in un ambiente tranquillo o un gruppo ristretto. È apprezzata dagli intenditori.

Note di degustazione :

Variante su note di frutta bianca, mandorle fresche e miele.
Corposo e fine, con rotondità e delicatezza.
Bella complessità con un lungo finale.

Come si serve ?

Si consiglia di servire questo champagne a una temperatura iniziale di 8-10° e di lasciarlo aumentare di temperatura in modo da poter sentire tutti gli aromi roteando il vino nel bicchiere. Per farlo, è consigliabile avere calici piuttosto larghi alla base che chiudano vicino alla sommità.

Regione	Aube - Côte des Bar - Valle della Senna
Cuvée	TERRE D'ORIGINE
Tipo	Brut
Dosaggio	2.30 g/l
Annata	2018
Vitigno	Pinot Nero 68 % Chardonnay 20 % Pinot Meunier 12 %
Certificazione	Ecocert - Demeter
Passaggio in fût	20 %
Invecchiamento	Sotto sughero
Temperatura	Servire a partire da 8-10°C
Conservazione	Da 7 a 10 anni
Presentazione	75 cl