



ESSENTIEL Extra Brut

Lo champagne che esalta i momenti di gioia !

Nata dall'esigenza di innovare, evolvere e sorprendere, questa cuvée è identica all'«Essentiel Brut», ma il dosaggio è diverso. Espressiva, tesa e fine, offre una tavolozza di frutti con una grande freschezza.

Ideale per dare il via a una serata di festa, ravvivare gli animi e riunire le persone. Perfetta anche per i momenti di esultanza e di gioia intensa.

Note di degustazione :

Un bouquet fine e aromaticamente complesso.
Lungo finale con molta freschezza.

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	ESSENTIELLE Extra Brut
Tipo	Brut
Dosaggio	1,22 g/l
Annata	2019 - 2020 - 2021
Vitigno	Pinot Nero 52,50 % Chardonnay 43 % Pinot Bianco 4,50 %
Certificazione	Ecocert - Demeter
Passaggio in fût	44,50 %
Vino di riserva	39 %
Temperatura	Servire a partire da 8-10°C
Conservazione	Da 5 a 7 anni
Presentazione	75 cl