



INITIAL Brut

Champagne per ogni occasione !

Primo vino della nostra gamma, l'Initial Brut è un blend di varietà di uve prevalentemente Noir.

Deve la sua identità al nostro terreno geologico, il Kimmeridgiano della valle della Senna, che conferisce a tutti i nostri **Pinot Nero** la loro grande finezza. Gustoso, fruttato ed espressivo, può essere gustato a qualsiasi ora del giorno... o della notte!!!

Note di degustazione :

Uno champagne fruttato e gustoso con un finale fresco e morbido.

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	INITIALE Brut
Tipo	Brut
Dosaggio	3.12 g/l
Annata	2019 - 2020 - 2021
Vitigno	Pinot Nero 85,50 % Chardonnay 10,50 % Pinot Bianco 2,50 % Pinot Grigio 1,50 %
Certificazione	Ecocert - Demeter
Passaggio in fût	25 %
Vino di riserva	34 %
Temperatura	Servire a partire da 8-10°C
Conservazione	Da 3 a 5 anni
Presentazione	37,5 cl / 75 cl / 150 cl