



M.K.157- 20

BLANC DE NOIRS
Brut

Puro Pinot Nero !

Il nostro terroir della Valle della Senna beneficia di un suolo kimmeridgiano che conferisce ai nostri Pinot Nero una grande finezza. Creare un **Pinot Nero** puro da un'unica annata è stato un passo ovvio e imprescindibile.

Note di degustazione :

Un vino di grande finezza e potenza, caratterizzato da ricchezza e corpo. 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	BLANC DE NOIRS
Tipo	Brut
Dosaggio	2.95 g/l
Annata	2019
Vitigno	Pinot Nero 100 %
Certificazione	Ecocert - Demeter
Passaggio in fût	17 %
Temperatura	Servire a partire da 8-10°C
Conservazione	Da 7 a 10 anni
Presentazione	75 cl