



CHAMPAGNE DES DAMES DE FRANCE GRAND CRU

- VITIGNO

Pinot Noir 80%

Chardonnay 20%

Questa Cuvée viene solo dalla parte dei nostri più antichi vitigni classificata Grand Cru

- VINIFICAZIONE

viticoltura sostenibile; vendemmia tradizionale; uva intera, vinificazione tradizionale, pressatura diretta

36 mesi sui lieviti

- GRADO ALCOLICO

12 %

- ASPETTO

Color oro, molte bollicine finissime, riflessi giallo oro.

- NASO

aromatico, fresco, leggeri aromi di fiori bianchi, sottili profumi di albicocca, lievi aromi di agrumi, sottile profumo di pesca, aromi sottili di pane tostato.

- BOCCA

Elegante, delicato, morbido, sottili sfumature di fiori, lievi sentori di marmellata alla frutta, sottile mandarino, riflessi aranciati, tannino elegante, moderato, rotondo, corpo strutturato, leggermente minerale, buona intensità, lunga tenuta