

CHAMPAGNE
P.Vallée



Champagne P.Vallée

BLANC DE BLANCS | EXTRA BRUT

IL MARCHIO P. VALLÉE
È DI PROPRIETÀ DI VALLEPICCIOLA

DENOMINAZIONE

Champagne

ZONA DI PRODUZIONE

Côtes des Bars

UVAGGIO

Chardonnay 100%

TIPOLOGIA DEL TERRENO

Calcareo e gessoso

ETA' DELLE VIGNE

30 anni

AFFINAMENTO SUI LIEVITI

Minimo 4 anni

DOSAGGIO

3 gr/l

TEMPERATURA DI SERVIZIO

4° - 6°

ALCOL

12,5 % Vol



NOTE DI DEGUSTAZIONE

Giallo paglierino brillante con tenui riflessi verdognoli. Al naso note intense di frutta a polpa bianca, agrumi, fiori bianchi e minerali. Attacco fresco e sapido. Palato avvolgente. Finale lungo e minerale con retrogusto ammandorlato.



ABBINAMENTI

Ottimo in abbinamento a ostriche, tartare di tonno, crostacei, formaggi freschi e caprini, risotti delicati e piatti di verdure.

FORMATI DISPONIBILI

750 ml

VALLEPICCIOLA SOCIETÀ AGRICOLA S.R.L.

Loc. Pievasciata, 21 - 53019 Castelnuovo Berardenga, Siena - Italia

Tel. +39 05771698718 | info@vallepiciola.com

vallepiciola.com

