

CHAMPAGNE
P.Vallée



Champagne P.Vallée

MILLÉSIMÉ 2020 | EXTRA BRUT

IL MARCHIO P. VALLÉE
È DI PROPRIETÀ DI VALLEPICCIOLA

DENOMINAZIONE

Champagne

ZONA DI PRODUZIONE

Côtes des Bars

UVAGGIO

Pinot Nero 50%, Chardonnay 50%

TIPOLOGIA DEL TERRENO

Calcereo e gessoso

ETA' DELLE VIGNE

50 anni

ANNATA BASE

Vino prodotto esclusivamente dalla vendemmia 2020

AFFINAMENTO SUI LIEVITI

36 mesi

DOSAGGIO

2 gr/l

TEMPERATURA DI SERVIZIO

6° - 8°

ALCOL

12,5 % Vol



NOTE DI DEGUSTAZIONE

Giallo dorato intenso, con riflessi ambrati. Perlage fine e persistente. Al naso note di frutta secca tostata, seguite da sentori di brioche, vaniglia e spezie dolci. Grande struttura e perfetto equilibrio tra acidità e dolcezza. Finale lungo e persistente.

ABBINAMENTI

Consigliato in abbinamento a piatti complessi e strutturati. Bene con foie gras, formaggi stagionati o dessert al cioccolato. Proposto anche come champagne da meditazione.

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

