

CHAMPAGNE
P.Vallée



Champagne P.Vallée

EXTRA BRUT

IL MARCHIO P. VALLÉE
È DI PROPRIETÀ DI VALLEPICCIOLA

DENOMINAZIONE

Champagne

ZONA DI PRODUZIONE

Côtes des Bars

UVAGGIO

Pinot Nero 95%, Chardonnay 5%

TIPOLOGIA DEL TERRENO

Calcareo e gessoso

ETA' DELLE VIGNE

30 anni

ANNATA BASE

2020 e 2021

AFFINAMENTO SUI LIEVITI

Minimo 36 mesi

DOSAGGIO

6 gr/l

TEMPERATURA DI SERVIZIO

4° - 6°

ALCOL

12,5 % Vol



NOTE DI DEGUSTAZIONE

Giallo paglierino brillante con riflessi dorati. Perlage fine e persistente. Al naso intense note di frutta a polpa bianca, agrumi, fiori bianchi e lievi sentori di brioche e vaniglia. Finale lungo e persistente.

ABBINAMENTI

Champagne da tutto pasto. Si abbina in modo eccellente a crostacei, frutti di mare, pesce crudo, carni bianche e formaggi freschi.

FORMATI DISPONIBILI

750 ml