



CHAMPAGNE LAURENT LEQUART



Nome: BLANC DE MEUNIER - BRUT NATURE

Millesimo: NV

Tipologia: CM

Regione: CHAMPAGNE / VALLEE DE LA MARNE / PASSY GRIGNY

Denominazione: CHAMPAGNE

Colore: BIANCO

Vitigno: 100% MEUNIER

Dosaggio: 2,5 g/l

Formati: 750 ml.

Coltura: maison di 10 ettari di vigne situate nel villaggio di Passy- Grigny, nel cuore della Vallée de la Marne: la coltivazione è biologica già da 15 anni in un ambiente che beneficia di una eccezionale esposizione al sole dove prospera soprattutto il Pinot Meunier.

In cantina: conversione malolattica completamente svolta e 36 mesi di sosta sui lieviti in bottiglia.

Caratteristiche: colore giallo chiaro, il naso rivela frutti a polpa bianca tipo susina e pesca e ancora scorza di cedro e note di burro, che si ritrovano poi al palato con un appeal di spiccata cremosità.

Abbinamenti: ottimo abbinamento con primi piatti, omelette e carni bianche.

Servizio: 8-10 °C

B.eVi - Emozioni Oltre Il Gusto Via A. Milani, 23 - 37124 Verona
www.emozionioltreilgusto.com / bevi@emozionioltreilgusto.com
FB: Bevi - Emozioni oltre il gusto / Instagram: [@emozionioltreilgusto](https://www.instagram.com/emozionioltreilgusto)