



CHAMPAGNE LAURENT LEQUART



Nome: BLANC DE NOIRS - 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 30 mesi di sosta sui lieviti in bottiglia.

Caratteristiche: colore giallo paglierino, il naso evidenzia aromi di frutta candita tipo arancia e delicati sentori di frutti di bosco e la bocca si esprime con un appeal rotondo e fresco, di grande golosità.

Abbinamenti: perfetto con carpacci e secondi piatti di carne.

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)