



CHAMPAGNE LAURENT LEQUART



Nome: "PRESTIGE" - PUR MEUNIER EXTRA BRUT

Millesimo: NV

Tipologia: CM

Regione: CHAMPAGNE / VALLEE DE LA MARNE / PASSY GRIGNY

Denominazione: CHAMPAGNE

Colore: BIANCO

Vitigno: 100% MEUNIER

Dosaggio: 6 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: vinificazione in botti di rovere e conversione malolattica parzialmente svolta con 72 mesi di sosta sui lieviti in bottiglia.

Caratteristiche: colore giallo paglierino, il naso evidenzia aromi di frutti gialli, vaniglia e cannella che proseguono anche in bocca con un profilo contraddistinto da complessità e lunghezza.

Abbinamento: perfetto con piatti elaborati come anatra e foie gras.

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)