



Francia

Champagne Extra Brut Grand Cru millesimato Champagne AOC

La complessità, la piacevolezza, la voglia che la bottiglia non finisca mai: questo il biglietto da visita della maison Vesselle.

La qualità delle uve e il talento in cantina sono evidenti, la sobrietà ed eleganza dell'etichetta sono tipiche di chi ha la sicurezza e consapevolezza di un prodotto superiore che esce sul mercato solo dopo un lungo invecchiamento e a giusta maturazione.

Il vigneto Champagne Maurice Vesselle si trova esclusivamente in Grand Cru, nei comuni di Bouzy e Tours sur Marne

Scegliendo di non praticare la fermentazione malolattica, preservano la freschezza e la finezza dei loro vini, permettendo loro di sviluppare e mantenere una bella tipicità.

Tipologia: Champagne

Regione: Regione Champagne – Ardenne

Denominazione: Champagne AOC

Grado Alcolico: 12.5%

Uve: 85% Pinot Nero 15% Chardonnay

Metodo: Classico o Champenoise

Vinificazione: Fermentazione alcolica in vasche di acciaio inox.

Nessuna fermentazione malolattica.

Dosaggio zuccheri: 5g/litro

Colore: Colore profondo, giallo oro brillante.

Gusto: Il gusto è piacevolmente aromatico, rotondo, di ottima freschezza.

Profumo: Corposo, vinoso e ampio al palato, portato dalla freschezza, esaltato da deliziosi aromi aromatici.

ALLERGENI: Contiene solfiti

Temperatura: 6-8°C

Abbinamenti: Da abbinare con bracioline di vitello, funghi arrostiti. Perfetto per l'aperitivo, stuzzichini e voulevant ripieni di formaggio funghi.

Invecchiamento: minimo 8 anni in cantina.

