

TRIPLE "A"

AGRICOLTORI ARTIGIANI ARTISTI

Champagne Blanc de Noirs Brut Nature 2010 - Astuccio



INFO

Paese: Francia

Regione: Champagne

Vitigno: Pinot Nero

Suolo: Argilloso sabbioso

Estensione del vigneto: 0,2 ha

Tipo d'impianto: Cordon de Royat

Densità ceppi per ha: 10.000

Età media del vigneto: 30 anni

Produzione media per ha: 45 hl

Vinificazione e affinamento: Pressatura diretta, fermentazione spontanea in vasche d'acciaio inox e barrique usate e affinamento fino all'estate. Imbottigliamento con aggiunta di zuccheri biologici per la seconda rifermentazione. Sboccatura dopo 84 mesi.

Solforosa totale: 20 mg/l

Bottiglie prodotte: 3.110

PRODUTTORE



CHARLOT PÈRE ET FILS

Pierre Charlot

PERCHÉ

Lo Champagne Blanc de Noirs Brut Nature di Charlot Père et Fils è uno spumante monocépage da uve pinot nero. Di grande carattere e mineralità, un vino che esalta frutto e struttura in connubio con un lungo affinamento sur lies. Di grande personalità e classe.

QUANDO

Quando volete esplorare il meglio del mondo della Champagne con gli amici, procuratevi una bottiglia di Champagne Blanc de Noirs Brut Nature per carpire l'essenza del pinot nero e per una bevuta che difficilmente dimenticherete. Da provare affianco al suo fratello, il Blanc de Blancs.

